

## Poulet aux olives et au citron - Avantages - N° 323 - août 2015

---



---

Préparation : 15 min - Cuisson : 55 min - Pour 4 personnes

---

**4 cuisses de poulet fermier - 700 g de pommes de terre (type Amandine) - 2 gousses d'ail - 16 grosses olives roses - 3 branches de persil plat - 4 branches de sauge - 8 cl d'huile d'olive - 2 citrons**

---

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Pelez** les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Pressez les citrons, pelez et hachez l'ail.

**Placez** dans un saladier les pommes de terre, les olives, l'ail, l'huile, le jus de citron, salez et poivrez. Mélangez bien.

**Transférez** l'ensemble dans un grand plat à four. Placez les cuisses de poulet dans le saladier pour les imprégner de la marinade restante, puis disposez-les sur le plat à four en disposant une branche de sauge sous chaque cuisse.

**Couvrez** avec une feuille d'aluminium et enfournez 30 min. Otez la feuille, arrosez avec 1 verre d'eau et poursuivez la cuisson 25 min.

**Parsemez** de persil plat avant de servir.

---

## On apprend :

**L'olive rose** est une variété d'olive dont la peau affiche une couleur rosée assez pâle. C'est une olive peu répandue en France mais largement consommée au Maghreb.

L'olive rose est cueillie à l'automne mais on peut toutefois en consommer toute l'année. Il n'est pas évident d'en trouver en grandes surfaces. Il est donc préférable de se tourner vers des épiceries fines ou des épiceries italiennes ou orientales.



Article extrait de [l'académie du goût](#)

**Je remplace souvent l'olive verte par l'olive rose plus douce et moins dure.**

---

## RECETTE TESTEE !

J'ai fait cette recette à plusieurs reprises.

Je la trouve extra lorsque nous sommes nombreux (10 cuisses la dernière fois ! Dans la plaque de mon four).

Un plat unique où la viande et les légumes sont travaillés en même temps.

En ce moment, je rajoute en accompagnement des haricots verts frais.

Je rajoute un peu plus de temps de cuisson (environ 20 min) et ajoute de temps en temps un peu d'eau.

La prochaine fois, je fais une photo !

A vous de jouer !

---

