



Les plats principaux

Cuisses de poulet au citron en sauce romesco

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pilons de poulet
1 ail (boule, coupée en deux)
200 grammes d'olives (vertes)
2 citrons (en rondelles)
1 cuillère à soupe d'épices à poulet
100 millilitres d'huile d'olive
2 brins romarin

Pour les jeunes oignons

2 petites bottes de jeunes oignons
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce romesco

50 grammes d'amandes (hachées gros)
200 grammes de poivrons (rôtis)
50 grammes d'amandes
1 tomate (grosse)
2 gousses d'ail
1 tiret d'huile d'olive
poudre de paprika
chili en poudre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180 °C.

Déposez les cuisses de poulet dans un plat pour le four et frottez-les avec les épices à poulet. Disposez auprès les rondelles de citron, l'ail, le romarin et les olives. Versez dessus 100 ml d'huile d'olive puis enfournez pour 45

minutes. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

Grillez les jeunes oignons avec de l'huile d'olive durant 7 minutes dans une poêle. Salez et poivrez.

Mettez les ingrédients pour la sauce dans un mixeur et mixez lisse. Ajoutez éventuellement un petit filet d'huile d'olive.

Disposez les jeunes oignons sur un plat et versez la sauce romesco pardessus. Terminez par les amandes hachées et servez avec le poulet.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

