

Cuisses de poulet rôti, pommes de terre et olives Bio à l'ail et persil

Régalez-vous avec ce plat tout-en-un, réconfortant, intemporel et qui plaît à tous. Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose des cuisses de poulet rôti accompagnées de pommes de terre et d'**olives** vertes à l'ail et persil Bio. Une cuisson zéro stress et un binôme pommes de terre et **olives** qui fera la différence.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 40 Min.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme ou farineuse
- 4 cuisses de poulet fermier (entières ou coupées en deux)
- Un bocal d'**olives vertes à l'ail et persil Bio**
- 4 gousses d'ail
- 2 tiges de romarin
- **Huile d'Olive Vierge Extra Bio**
- Sel et poivre blanc

Préparation

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux de 1-2 cm.

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante).

Posez les cuisses de poulet dans un plat qui puisse aller au four puis ajoutez les pommes de terre et les gousses d'ail entières. Versez de l'**huile d'olive** (surtout sur les pommes de terre, presque pas sur le poulet), salez puis ajoutez le romarin.

Enfournez pendant 40 minutes environ en ayant soin de retourner les pommes de terre à mi-cuisson. Le poulet est prêt quand la peau est dorée, légèrement croustillante et le jus qui ressort quand on pique la viande est également tout doré.

Éteignez, ajoutez les **olives**, poivrez et laissez reposer quelques minutes avant de servir encore chaud.

Astuces

Si le plat est meilleur tout juste préparé, il se conserve bien un jour à température ambiante. Pensez à le réchauffer un peu avant de servir.

Ici on utilise les cuisses de poulet, tout d'abord parce que tout le monde adore ça et puis parce que la cuisson est plus uniforme et ne demande aucune attention particulière. Bien sûr cela marche aussi avec un poulet entier coupé en morceaux.

Le binôme pommes de terre rôties et **olives** (surtout à l'ail comme celles-ci) est très méditerranéen et très réussi : l'un compense l'autre et cela ajoute vraiment un plus, une note végétale à l'accompagnement.

D'autres recettes au poulet et olives

Nouilles sautées aux légumes, poulet et olives

Friand au poulet et olives vertes en rondelles

Bricks au poulet, olives, herbes et 3 huiles Optima

Bánh mì poulet et olives noires