Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 45 min**

CUISSE DE POULET RÔTI AUX POMMES ET MIEL ET SEMOULE

Ce plat sucré-salé est délicieux et gourmand!

- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Cuisse de poulet
150g

Pomme
1

Semoule
80grs

Gousse d'Ail
1

Herbes de Provence
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Sel et poivre
selon votre goût

Miel
1 cuillère à soupe

Huile d'olive
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C

ÉTAPE 2

Dans un petit bol, mélangez le miel, l'huile d'olive, l'ail émincé, le thym, le sel et le poivre. Dans un plat allant au four, placez la cuisse de poulet et badigeonnez-la avec le mélange de miel. Disposez les quartiers de pomme autour du poulet.

ÉTAPE 3

Enfournez le tout pendant environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisse de poulet soit bien cuite et que la peau soit dorée et croustillante. Vous pouvez arroser le poulet avec le jus de cuisson en cours de cuisson pour plus de saveur.

ÉTAPE 4

Pendant que le poulet cuit, portez l'eau à ébullition dans une petite casserole. Ajoutez une pincée de sel et l'huile d'olive. Retirez la casserole du feu et ajoutez la semoule. Couvrez et laissez reposer pendant environ 5 minutes. Ensuite, égrenez la semoule avec une fourchette.

ÉTAPE 5

Dans une assiette, servez la cuisse de poulet avec les quartiers de pomme rôtis. Accompagnez le tout de semoule.