Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



LE TRADITIONNEL POULET-FRITES

La traditionnelle recette du poulet-frites du dimanche!

- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **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



Pommes de Terre
300g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive
selon votre goût



Beurre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites préchauffer le four à 200°C chaleur tournante

ÉTAPE 2

Faites chauffer une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen/vif. Ajoutez y les cuisses de poulet, salez et poivrez, faites les dorer 4/5mn de chaque côté.

ÉTAPE 3

Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez les en frites de 1cm.

ÉTAPE 4

Disposez les cuisses de poulet sur une plaque recouverte de papier cuisson. A côté ou sur une autre plaque ajoutez les frites et versez un filet d'huile d'olive par dessus, salez et poivrez et mélangez.

ÉTAPE 5

Enfournez 30/35mn jusqu'à ce que les cuisses de poulet ne soient plus rosées à coeur et les frites dorées.

ÉTAPE 6

Servez les cuisses de poulet accompagnées des frites.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez faire mariner le poulet avant la cuisson dans un mélange huile d'olive, ail, herbes de provence, citron.