



4 personnes



30 minutes



45 minutes

Cuisses de poulet sauce piquante

1- Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Épluchez et coupez en rondelles les oignons. Disposez-les dans un plat à gratin.

2- Écrasez le gros sel, l'ail et le piment avec un pilon (sinon prenez une planche à découper et une bouteille propre) jusqu'à obtenir une pâte. Étalez la pâte sur les cuisses de poulet, que vous déposerez sur le lit d'oignons.

3- Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le paprika et un verre de vin. Ajoutez les pommes de terre préalablement épluchées, mélangez et disposez autour des cuisses de poulet. Salez, poivrez. Enfouez à 210°C (th. 7).

4- Après une vingtaine de minutes, retournez les cuisses et versez le reste du vin dessus. Laissez encore cuire 20-25min.

4 cuisses de poulet
1 CC de paprika
2 CS d'huile d'olive
12 pommes de terre
4 oignons
10 gousses d'ail
1 piment
2 CC de gros sel
4 verres de vin blanc sec
Sel et poivre