



Poulet au citron à la grecque

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 05 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Zeste d'un citron
- 1/4 à 1/3 tasse de jus de citron selon votre goût
- 1 c. thé d'origan séché
- 1 c. thé de thym séché
- 1/2 c. thé de paprika
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de sel
- 4 grosses gousses d'ail, hachées
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- Poivre au goût
- 1 kilogrammes de haut de cuisse avec peau et os OU cuisses de poulet avec peau et os
- 750 grammes de pommes de terre nouvelles, coupées en deux
 - ou de patates jaunes, coupées en 4
- Persil frais, ciselé

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf le persil dans un plat allant au four.
3. Brasser pour bien enrober le poulet et les pommes de terre.
4. Déposer les hauts de cuisse, peau vers le haut, dans le grand plat .
5. Déposer les pommes de terre autour des hauts de cuisse.
6. Cuire pendant 1 heure à découvert ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et les pommes de

terre bien grillées.

7. Vous pouvez terminer la cuisson à BROIL pour faire dorer la peau du poulet.
8. Servir avec un peu de persil frais et une belle salade .