

Temps de cuisson : 25-30 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8-10 portions



Poulet rôti à l'origan et bette à carde

(Recette gracieuseté de Tom Gore Vineyard)

Ingrédients :

- 6 hauts de cuisses de poulet (avec peau et os), environ 2 livres
- 4 c. table de feuilles d'origan frais
- 2 citrons, un pressé et l'autre coupé en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce
- Sel et poivre
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 poireau, coupé en tranche de $\frac{1}{4}$ de pouce, environ $\frac{3}{4}$ tasse
- 4 gousses d'ail, hachées
- 2 bouquets de bette à carde, déchirée en bouchée, environ 10 tasses
- $\frac{3}{4}$ tasse de cabernet sauvignon Tom Gore Vineyards
- Sel et poivre au goût

1. Placer les hauts de cuisses de poulet dans un bol avec l'origan, le jus de citron, les tranches de citron, le sel et le poivre. Couvrir et réfrigérer 30 minutes ou toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Dans une grande poêle allant au four, chauffer l'huile à feu moyen élevé. Déposer les hauts de cuisses de poulet, peau vers le bas, dans la poêle.
3. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées; puis les retourner et cuire 2-3 minutes de plus. Disposer les tranches de citron au fond de la poêle. Recouvrir des hauts de cuisses de poulet, peau vers le haut.
4. Cuire au four 25-30 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (74 °C). Retirer le poulet de la poêle et réserver. À feu moyen, cuire le poireau dans le reste d'huile et le gras de poulet, 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
5. Ajouter l'ail, cuire une minute. Ajouter la bette à carde et le vin. Cuire, en brassant souvent, jusqu'à ce que le tout soit croquant et tendre.
6. Retirer la bette à carde et la déposer sur un plat. À feu élevé, faire réduire le vin jusqu'à environ 4 c. à table (60 ml).
7. Verser la sauce sur les légumes; recouvrir des tranches de citron et des hauts de cuisses de poulet.
8. À servir avec des frites maison.