

Cuisses de volaille aux 40 gousses d'ail



C'est une recette qui pourrait tuer Dracula :
une volaille aux 40 gousses d'ail et aux olives...

Un plat typique des fins d'hiver en Provence préparée avec des produits locaux :
l'ail de Piolenc et les **olives de Nyons**.

Ingrédients pour 6 personnes



- **6** cuisses de volaille



- **4** oignons



- **40** gousses d'ail



- **20** cl d'huile d'olive



- **thym, laurier, romarin**



- **200 g** d'olives noires



- **1 kg** de pomme de terre

Etape 1: Fendre les gousses en tapant dessus avec une casserole. Émincer les oignons.

Etape2: Déposer les cuisses dans une cocotte avec du sel. Les faire colorer sur les deux faces. Puis les retirer du feu.

Etape3: Dans la même cocotte, disposer les gousses d'ail, les oignons, quelques feuilles de laurier, du thym et du romarin. Assaisonner. Disposer les cuisses de poulet. Ajouter 20 cl d'huile d'olive.

Etape4: Enfourner dans un four à 220°C, préalablement préchauffé pendant 25 minutes.

Etape5: Retirer les cuisses de la cocotte. Verser l'huile dans un saladier. Dans une poêle reprendre les gousses d'ail et oignons de la cocotte afin de les faire légèrement caraméliser puis ajouter les olives. Remettre la volaille par-dessus.

Etape6: Réaliser un écrasé de pommes de terre, en utilisant l'huile de cuisson de la volaille.

Astuces

1: 40 gousses d'ail c'est l'équivalent de 4 têtes d'ail.

2: Garder la gousse avec sa chemise.