

Poulet au citron au four

Recette traditionnelle grecque.

Ingredients

- 4 cuisses de poulet (environ 1,2 kg)
- 2-3 citrons bios
- 10 pommes de terres
- origan
- poivre
- huile d'olive
- sel ou [Trocomare](#)

Progression

1. laver et sécher les cuisses de poulet
2. couper les citrons en 2 et bien le frotter sur les cuisses au dessus de la plaque
3. saupoudrer de poivre, sel, et origan sur les 2 faces
4. ajouter l'huile d'olive (moi je le fais versant l'huile dans le creux de ma paume et en badigeonnant bien la cuisse)
5. peler les pdt et les découper en grosses frites
6. disposer les cuisses et les pommes de terre sur la plaque, finir de presser le jus des ½ citrons
7. ajouter de l'eau (environ un verre)
8. enfourner à 180 °c
9. cuire jusqu'à ce que les cuisses soient bien dorées (environ 30 - 40 minutes) en vérifiant de temps à autre s'il reste de l'eau, compléter si nécessaire

[grec](#), [poulet](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - **YACS**

Permanent link:

https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:poulet_au_citron

Last update: **2012/10/14 14:39**

