

Cuisses de poulet au four et leurs légumes d'hiver



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 25 min

✓ **Cuisson** : 1 h 30

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre grenaille
- 6 carottes
- 8 panais
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 250 ml de vin blanc
- 4 cuil. à soupe de sirop de romarin
- 6 cuisses de poulet
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel, poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Brossez les pommes de terre sous l'eau et séchez-les bien.

Épluchez les carottes et les panais, et coupez-les en rondelles. Épluchez les gousses d'ail et hachez-les.

Disposez les légumes dans le roaster. Assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre. Ajoutez le bouquet garni et arrosez avec le vin blanc et le sirop de romarin.

Posez les cuisses de poulet sur les légumes, assaisonnez-les et arrosez avec l'huile d'olive.

Enfournez pour 1h30.

www.audalacuisine.com