

## Poulet de Lagnes aux pommes de terre et olives vertes aillées au thym

J'ai eu cette idée d'association en lisant la recette de [Poulet aux olives de Rachida](#) du blog intitulé [De ma cuisine](#). Voici ce que ça donne en cuisson lente...



### Ingrédients

- 1 poulet fermier de 2,75 kg
- 1 kg de petites [pommes de terre](#)
- 1 [tête d'ail frais](#)
- 1 verre d'eau (250 ml)
- 200 à 350 g d'[olives vertes](#) dénoyautées
- 6 belle branches de thym
- Sel et poivre

Brossez les pommes de terre et coupez-les en 6 ou 8 sur la longueur.

Dans un plat allant au four, répartissez les pommes de terres, les olives vertes, le thym et les gousses d'ail en chemise. Salez et poivrez. Versez un verre d'eau sur les pommes de terre. Posez le poulet préalablement assaisonné et badigeonné d'huile d'olive sur le lit de pommes de terre. Enfourez le tout dans un four froid à 160°C pendant 2 heures (soit environ 45 minutes / kg). Le retourner en milieu de cuisson et l'arrosez avec le jus de cuisson ainsi que les pommes de terre.

Malheureusement, les pommes de terre manquaient de cuisson. Je les ai déposées dans une grande poêle et je les ai fait cuire 15 minutes à feu fort et couvert. C'était parfait!

### Mes suggestions

Quelques recettes de poulet...

- [Cuisses de poulet à l'ail, oignons nouveaux et estragon](#)
- [Poêlée exotique de poivrons et germes de soja](#)
- [Poulet de Lagnes au four sur lit de pommes de terre aillées au céleri](#)
- [Poulet en cocotte au vin blanc, tomates et oignons aux fines herbes](#)
- [Poulet rôti au vert d'ail](#)
- [Poulet rôti aux courgettes et romarin](#)
- [Poulet tandoori et son riz craquant au bouillon de poulet](#)
- [Riz frit au poulet, aubergines et poivrons](#)
- [Sauté de poulet aux tomates et olives](#)

De La Fourchette aux papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-poulet-de-lagnes-aux-pommes-de-terre-et-olives-vertes-aillées-au-thym-57710502.html>