

Poulet aux olives et au paprika

Source :
ELLE à table
septembre/octobre 2009

Très très bon, relevé, goûteux, accompagné d'une petite purée de pommes de terre... Un plat très simple à cuisiner.

Composition
pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
Paprika doux
1/2 citron
16 olives noires
8 tranches fines de chorizo
2 gousses d'ail
20 cl de bouillon de volaille
Huile d'olive
Sel, poivre

Ustensiles : 1 couteau, 1 casserole, 1 verre doseur, 1 plat allant au four



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Demander au boucher ou au volailler de couper les cuisses de poulet en deux.

Préchauffer le four à 200° C.

Préparer le bouillon de volaille en plongeant 1/2 cube de bouillon de volaille dans 20 cl d'eau bouillante.

Déposer les morceaux de poulet dans un plat allant au four. Les saupoudrer de paprika et les frotter de chaque côté.

Couper le 1/2 citron en tranches et les mettre dans le plat avec le chorizo, les olives et les gousses d'ail entières. Saler et poivrer.

Verser la moitié du bouillon de volaille dans le fond du plat et arroser d'huile d'olive.

Mettre au four et laisser cuire 45 minutes en retournant les cuisses régulièrement et en mouillant le fond du plat avec le bouillon de volaille restant si nécessaire.