

CUISSES DE POULET RÔTIES AU CITRON ET ORIGAN



Environ 4 portions

4 cuisses de poulet légèrement dégraissées
4 à 5 pommes de terre moyennes, coupées en 8 quartiers
4 gousses d'ail dégermées, coupées en 2
1 gros oignon rouge ou Vidalia, coupé en 8 quartiers (moi rouge)
1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive extra vierge
Le jus et le zeste d'un citron râpé finement
2 c. à soupe (30 ml) de concentré de bouillon de poulet (moi en poudre)
1 c. à soupe (15 ml) d'origan des montagnes ou d'origan séché (moi séché)
1 tasse (250 ml) d'eau
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
Poivre du moulin

-Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

-Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'eau.
Tapisser le fond d'une rôtissoire ou d'un plat de cuisson de 28 x 41 cm (11 x 16 po) d'un papier parchemin et y déposer les cuisses de poulet, puis les entourer des autres ingrédients. Ajouter l'eau.

-Cuire 1h au centre du four, en retournant les morceaux de poulet et en remuant les pommes de terre deux à trois fois pendant la cuisson pour avoir une belle coloration.

-Au service, parsemer de gremolata, si désiré. Accompagner d'une salade verte généreusement parsemée d'aneth frais.

Publié par [Le coin recettes de Jos](http://Le.coin.recettes.de.Jos)