

Pollastre, Olivada amb All.



Ingrédients pour 4 personnes:

4 cuisses de Poulet.
100 gr de pâte d'olive à l'Ail *Blai PERIS*.
5 gousses d'Ail.
1 Citron jaune BIO.
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Herbes de Provence.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°.
- Enlever la peau des cuisses de poulet.
- Les disposer dans un plat à four et les tartiner avec la pâte d'olive.
- Ajouter le citron en quartiers et les gousses d'ail pelées autour des cuisses de poulet.
- Arroser avec l'huile d'olive, parsemer d'herbes de Provence et mettre au four à 200°C pendant 40 à 45 minutes environ.
- Arroser de temps en temps avec le jus de cuisson.
- Servir chaud accompagné de pommes de terre sautées.