



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



Grelot

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Poulet aux canneberges et romarin



INGRÉDIENTS

2 tasses de canneberges fraîches
2-3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
600 g de poitrine de poulet
2 gousses d'ail, hachées
1 1/2 cuillère à soupe de romarin frais haché
1 cuillère à café de paprika doux
le jus de 1 citron
1 gros oignon, haché
680 g de grelot
30 ml de bouillon de poulet

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 210°C.
Peler et couper les pommes de terre en 4.
Dans un petit bol, mélanger les canneberges, et le vinaigre. Mettre de côté.
Couper et Frotter le poulet avec l'ail haché des deux côtés. Saler et poivrer. Mélanger le romarin et le paprika puis appliquer sur les morceaux de poulet des deux côtés.
Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre. Ajouter les pièces de poulet, le céleri, l'oignon, et le citron utilisé. Travailler le tout avec les mains propres. Laisser mariner 15 min.
Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Dorez les morceaux de poulets pendant 7 min.
Placer le poulet, l'oignon, le céleri, les moitiés de citron et tout liquide de la marinade dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajouter une demi-tasse d'eau au bouillon de poulet puis ajouter les canneberges sucrées.
Cuire au four jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Servir chaud.

TEMPS

15

RÉSULTAT

4


au jour le jour

bon appétit