

Poulet aux canneberges et au romarin

Imprégné des arômes d'une marinade, ce poulet est saisi à feu vif puis enfourné avec des canneberges et du romarin. Un succulent jeu de saveurs.



Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

- 100 g de canneberges séchées
- 1,5 dl d'eau chaude
- 4 cs de condimento bianco (vinaigre)
- 4 poitrines de poulet d'env. 180 g
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de romarin
- 1 citron
- paprika doux
- 6 cs d'huile d'olive
- ½ cc rase de sel
- poivre
- 1 oignon

À vos tabliers!

Préparation: env. 25 minutes

Cuisson au four: 25-30 minutes

Total: 55 min

1

Verser l'eau chaude sur les canneberges puis ajouter le vinaigre et laisser reposer au moins 30 min. Éponger le poulet. Presser l'ail, effeuiller la moitié du romarin puis hacher finement les feuilles. Râper fin le zeste d'une moitié de citron et exprimer le jus de cette moitié. Mélanger l'ail, le romarin haché, le zeste et le jus de citron avec le paprika, l'huile, le sel et du poivre. Badigeonner le poulet de cette marinade et laisser reposer env. 15 min.

2

Préchauffer le four à 200 °C. Couper l'oignon en lamelles et le reste du citron en tranches. Chauffer une poêle antiadhésive. Râcler la marinade du poulet, le saisir de toutes parts à feu vif et le déposer dans un plat réfractaire. Ajouter les lamelles d'oignon, les brins de romarin restants et les canneberges puis y verser l'eau de trempage des canneberges et le reste de marinade. Glisser au milieu du four et cuire 25-30 min.