

Cuisses de poulet au four

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h30



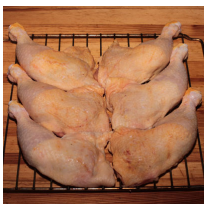
Les ingrédients:

- 6 cuisses de poulet
- 1 aubergine
- 2 tomates
- 2 oignons
- 1 poivron jaune
- Champignons de Paris frais
- 4 grains d'ail
- Sel, Poivre, Curry, Herbes de provence

Comment faire:



1) Découper tous les légumes en morceau, les mettre dans le lèche-frite. Rajouter du sel, de poivre, du curry et des herbes de provence. Vider un verre d'eau sur les légumes et bien mélanger le tout. Enfourner à 200°C pendant 30 minutes. -



2) Pendant ce temps, prendre la grille du four et disposer les cuisses de poulet par dessus. Au bout d'un quart d'heure mélanger les légumes. -



3) épicer les cuisses à votre gout ! Moi j'ai mis du sel du poivre et des herbes de provence. Une fois que la minuterie du four est fini, rajouter les cuisses au dessus et remettre le tout à 200°C pendant une heure. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)