Poulet à l’italienne aux pommes de terre et au chou frisé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 filets de cuisses de poulet
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes de grenailles (coupées en deux)
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'origan séché
2 bulbes d'ail (coupées en deux)
1 citron (en rondelles)
1 chou milan (petit, les feuilles intérieures)

Méthode de préparation

1. **Placez les filets de cuisses de poulet sur une plaque de cuisson badigeonnée d’huile d’olive.**
2. **Disposez les grenailles autour du poulet.**
3. **Arrosez-les généreusement d’huile d’olive, salez, poivrez et saupoudrez d’origan. Mélangez bien le tout.**
4. **Ajoutez les demi-têtes d’ail et les rondelles de citron.**
5. **Faites cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
6. **Sur la planche à découper, versez un peu d’huile d’olive sur le chou frisé grossièrement haché et mélangez avant de le disposer autour du poulet et des pommes de terre.**
7. **Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.**
8. **Servez immédiatement.**