



Cuisse de poulet, pommes de terre rissolées, lard et persillade

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

4 cuisses de poulet
1 petit bocal d'épices pour poulet
100 grammes de beurre
1 tiret d'huile d'olive
4 sjalotten (épluchées, entières)
1 bouquet de thym
3 feuilles de sauge (fraîche)
1 kilogramme de pommes de terre (fermes, épluchées et coupées en morceaux)
300 grammes de lardons fumés (en dés)
sel et poivre
2 gousses d'ail (écrasées)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 brin estragon (finement haché)
2 cuillères à soupe de cerfeuil

Méthode de préparation

- 1.** Saupoudrez généreusement les cuisses de poulet d'épices pour poulet.
- 2.** Laissez fondre la moitié du beurre avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y joliment dorer les cuisses de poulet des deux côtés.
- 3.** Ajoutez 3 échalotes, le thym et la sauge. Laissez mijoter à feu doux pendant 25 minutes.
- 4.** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez-les.
- 5.** Dans une grande poêle, faites fondre le reste du beurre et ajoutez le lard et les pommes de terre. Laissez bien dorer le tout. Salez et poivrez.



- 6.** Dans un bol, mélangez une échalote émincée, l'ail, le persil plat, l'estragon et le cerfeuil. Ajoutez ce mélange dans les pommes de terre au lard et retirez la poêle du feu.
- 7.** Accompagnez les cuisses de poulet de dés de pommes de terre.