

## *Poulet à l'estragon et au sumac*

### *Pour 4 personnes*

*4 filets de poulet*

*1 citron (zeste et jus)*

*2 cuil à café de sumac*

*4 cuil à soupe d'huile d'olive*

*600g de pommes de terre primeur*

*4 gousses d'ail*

*3 branches d'estragon.*

*Sel, poivre*

Préparez la marinade: Prélevez le zeste et le jus du citron.

Mélangez le jus de citron avec l'huile d'olive, le zeste de citron et le sumac. Dans un saladier mélangez les filets de poulet avec la marinade, couvrez et laissez reposer au frais pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et séchez les pommes de terre.

Dans une cocotte allant au four faites chauffer 1 filet d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, faites dorer les filets de poulet 2-3 minutes de chaque côté à feu vif.

Retirez les filets de la cocotte, écrasez les gousses d'ail avec le plat de la lame d'un couteau et mettez-les dans la cocotte avec les pommes de terre primeur et les branches d'estragon. Mélangez et laissez colorer les pommes de terre pendant 5 minutes.

Remettez les filets de poulet dans la cocotte, ajoutez le reste de la marinade et 1/2 verre d'eau, mélangez, couvrez et enfournez en baissant la température du four à 180°C. Laissez cuire pendant 40 minutes.

Sortez la cocotte du four, retirez les filets de poulet, ajoutez une cuillère à soupe de miel liquide et remettez la cocotte au four pendant 15 minutes à 180°C sans la couvrir, les pommes de terre vont finir leur cuisson et devenir bien fondantes.