

Poulet aux légumes



Pour 4 personnes :

- 8 hauts de cuisse de poulet ou un poulet coupé en morceaux
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 2 poireaux
- Olives noires dénoyautées
- Huile, sel, poivre
- Herbes de Provence

Préchauffez le four à 220°C.

Pelez les poivrons, enlevez les graines. Enlevez les premières feuilles des poireaux et lavez-les. Emincez les poivrons en fines lamelles. Coupez les poireaux en tronçons.

Huilez un plat allant au four, disposez le mélange poivrons et poireaux dans le plat et posez par-dessus les morceaux de poulet. Ajoutez les olives.

Salez, poivrez, parsemez les herbes de provence. Arrosez d'un filet d'huile.

Enfournez pour 45 minutes environ.