

PILONS DE POULET AU FOUR



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 pilons de poulet
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- herbes de Provence (facultatif)
- huile - beurre
- sel - poivre

Mettre moitié huile et moitié beurre dans une poêle et faire dorer les pilons de poulet en les retournant de temps en temps. Saler et poivrer.

Pendant ce temps, faire blanchir les pommes de terre 5 min dans l'eau chaude. Les égoutter, les couper en morceaux et les mettre dans une sauteuse huilée avec les oignons émincés. Saler, poivrer et faire revenir le tout pendant 20 min environ.

Quand les pilons de poulet et les pommes de terre sont bien dorés, mettre le tout dans un plat allant au four, saupoudrez d'herbes de Provence et enfournez pendant 20 min environ à four 210°C (th 7).