

CUISSE DE POULET RÔTIE AUX POIRES

- 2 cuisses de poulet fermier
- 3 poires pas trop mûres
- 2 oignons rouges
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de miel liquide
- Sel et poivre

Emincer les oignons rouges assez grossièrement. Mélanger l'huile et le miel dans un bol.

Graisser un plat à gratin et déposer les cuisses de poulet sur le lit d'oignons rouges. Enduire les cuisses avec une partie du mélange huile d'olive et miel. Saler et poivrer.

Enfourner pour 30 minutes à thermostat 7 (200° C).

Eplucher les poires, couper-les en deux, retirer le cœur et couper-les en lamelles.

Retourner les cuisses de poulet et ajouter les lamelles de poires. Badigeonner le tout avec le reste d'huile d'olive et miel. Remettre à cuire environ 30 minutes pour que l'ensemble soit bien caramélisé.

