PLAT PRINCIPAL

# POULET GRILLÉ AUX POMMES DE TERRE NOIX-SÉSAME ET TOMATE

★★★★★ (81)

1 H 10 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

### Poulet

| | |
|---|---|
| 1 | gousse d'ail |
| ¼ botte | d'origan |
| ½ cc | de coriandre, moulue |
| 1 cs | de paprika en poudre, doux |
| 1 cs | de curcuma, moulu |
| ¼ à ½ cc | de cannelle en poudre |
| ½ cc | de poudre de piment |
| 1 cc | de sel |
| 1 cc | de poivre |
| 4 cs | d'huile de colza |
| 1 cc | de miel |
| 4 | cuisses de poulet à 150 g |

### Pommes de terre

| | |
|---|---|
| 6 cs | de mélange de noix, salé |
| 1 | gousse d'ail |
| 800 g | de pommes de terre à chair ferme |
| 2 à 3 cs | d'huile de colza HOLL |
| | sel |
| 6 cs | de graines de sésame |
| 1 botte | d'oignons de printemps |
| 200 g | de tomates cerises |
| 1 cs | d'huile de colza |
| | sel & poivre |

## PRÉPARATION

1. Pour la marinade, éplucher l'ail, parer l'origan et hacher finement les deux. Mélanger l'ail et l'origan dans un plat creux avec la coriandre, le paprika en poudre, le curcuma, la cannelle, la poudre de piment, le sel et le poivre. Ajouter l'huile de colza et le miel et mélanger jusqu'à obtenir une pâte. Sécher les cuisses de poulet en les tapotant et les badigeonner avec la moitié de la pâte. Préchauffer le four à 180 à 200 °C pour les pommes de terre.

2. Hacher grossièrement les noix. Éplucher l'ail et le couper en fines rondelles. Éplucher les pommes de terre, les couper en deux et les mettre dans un grand plat avec l'ail, l'huile de colza, le sel, le sésame et les noix. Mélanger en secouant. Répartir les pommes de terre sur une plaque de four et y ajouter aussi les cuisses de poulet. Faire cuire pendant 35 minutes au milieu du four et augmenter ensuite la température à 200 à 220 °C.

3. Eplucher entretemps les oignons de printemps et les couper en deux dans le sens de la longueur. Mélanger aussi les légumes dans le grand plat avec le sel, le poivre et l'huile d'olive en secouant et les placer dans un coin de la plaque.

4. Badigeonner les cuisses de poulet avec le reste de la pâte et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Servir sur des assiettes préchauffées.