

## Poulet provençal



Poulet au four avec pommes de terre et poivrons.

**Nombre de personnes:**

4

**Difficulté:**

Intermédiaire

**Temps de préparation:**

15 min

**Temps de cuisson:**

35 min

**Ingrédients :**

- 4 cuisses de poulet
- 500 g de potatoes
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1 onion
- oil

- sel
- poivre noir
- paprika

## **Recette**

Commencer par nettoyer les cuisses de poulet les saler, mettre du paprika et du poivre et réserver.  
Laver, éplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles.

Couper les poivrons et l'oignon en fines lamelles et les ajouter aux pommes de terre.

Mettre un peu d'huile, le sel, le poivre et le paprika et mélanger les légumes avant de les mettre dans un plat allant au four et y ajouter un peu d'eau pour éviter que ça colle.

Placer le poulet par-dessus et mettre au four pendant environ 35 minutes.

Bon appétit.

---