



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Poulet aux dattes d'inspiration Ottolenghi

 Pour 4 personnes

 Très facile

 55 min

5.39€ La portion (prix indicatif)



Vous pourrez accompagner ce poulet de semoule ou de boulgour.

Les ingrédients

- **4 pièce** de Cuisse de poulet
- **120 g** de Datte sèche
- **1.5 c à s** de Vinaigre de vin rouge
- **2 c à s** de Huile d'olive
- **50 g** de Olive verte dénoyautée
- **30 g** de Câpre
- **2 gousse** de Ail
- **1 feuille** de Laurier en feuille frais ou séché
- **60 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **8 brin** de Origan frais
- **1 c à s** de Mélasse de datte

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1** Coupez une douzaine de dattes en deux pour les dénoyauter. Puis recoupez chaque moitié en deux.
- 2** Dans un récipient large ou un sac de congélation, mettez 1½ càs de vinaigre de vin rouge, 2 càs d'huile d'olive, une vingtaine d'olives vertes dénoyautées, 30 g de câpres, 1 càs de la saumure des câpres, les feuilles de 20 brins d'origan et 2 grosses gousses d'ail écrasées. Mélangez. Ajoutez 4 cuisses de poulet, les dattes coupées et 1 feuille de laurier. Filmmez. Faites mariner au frais minimum 8h et pour un meilleur résultat, 1 à 2 jours.

Retournez de temps en temps les cuisses de poulet pour une marinade uniforme.

- 3 Le jour de la cuisson, sortez le récipient 1h avant de cuire le poulet.
- 4 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante.
- 5 Dans un plat à gratin, mettez le poulet et la marinade. Mélangez 4 càs vin blanc et 1 càs de mélasse de dattes, puis versez dans le plat.
Note : si vous souhaitez du jus, alors versez 75 ml d'eau dans le fond du plat.
Enfournez 40 à 45 minutes pour cuire l'intérieur du poulet et dorer la peau.
- 6 À mi-cuisson, arrosez le poulet avec le jus.
- 7 Servez bien chaud avec des feuilles d'origan frais.
Accompagnez ce poulet aux dattes de semoule ou boulgour (cf. notre recette de boulgour aux champignons, en omettant l'aneth et la feta).