

## Poulet rôti aux oignons et au sumac

Les ingrédients pour 4 personnes :

1,5 kg de haut de cuisses de poulet dégraissées mais avec la peau  
2 c à s d'huile d'olive  
5 gros oignons taillés en rondelles  
2 gousses d'ail broyées  
2 c à s de sumac  
2 c à s de bouillon de volaille ou d'eau

Dans une grande poêle faire colorer les morceaux de poulet dans la moitié de l'huile en retournant les morceaux plusieurs fois, assaisonner. Réserver.  
Dans le reste d'huile faire fondre les oignons 10 mn puis ajouter l'ail et le sumac, assaisonner. Mélanger sur le feu pendant 2 mn avant de répartir la moitié de ce mélange au fond d'un grand plat à four. Déposer le morceaux de poulet dessus et couvrir avec le reste des oignons. Humecter de bouillon et couvrir d'une feuille d'aluminium.  
Faire cuire 50 à 60 mn à four préchauffé à 170-180°. Laisser reposer 10 mn et servir avec une salade verte et du pain pita.

1,5 kg de hauts de cuisses de poulet pour 4 me semblent excessifs, alors à vous de voir ;-)

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>