

# Poulet aux olives

## Ingrédients pour 4 personnes

1,399 kg poulet découpé en morceaux  
100 g lardons découennés  
400 g pommes de terre  
500 g feuilles de blettes  
2 oignons 2 gousses ail  
1 bouquet garni  
100 g olives noires niçoises  
10 cl vin blanc sec  
4 c. à soupe huile d'olive  
sel et poivre

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

# Plongez les lardons 1 min dans de l'eau bouillante. Egouttez.

# Pelez et hachez les oignons. Salez et poivrez le poulet.

# Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir les lardons et les oignons 5 min. Ajoutez les morceaux de poulet, faites-les dorer sur toutes les faces. Versez le vin blanc et ajoutez le bouquet garni et l'ail écrasé. Laissez cuire 30 min à couvert.

# Entre-temps, faites cuire les pommes de terre 15 min à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et coupez les plus grosses en morceaux. Rincez soigneusement les feuilles de blettes. Plongez-les 3 min dans l'eau bouillante salée, puis égouttez-les bien. Une fois tièdes, pressez-les à l'aide d'une écumoire afin d'exprimer le maximum d'eau.

# Faites revenir les pommes de terre 5 min à la

poêle dans le reste d'huile d'olive. Placez-les dans la sauteuse. Ajoutez les feuilles de blettes et les olives. Poursuivez la cuisson encore 15 min. Servez très chaud après avoir ôté le bouquet garni.

Astuce: Vous pouvez choisir des petites pommes de terre de même calibre, par exemple des rattes ou des grenailles. Faites-les cuire entières dans un fond d'huile d'olive 10 min, puis terminez leur cuisson avec les morceaux de poulet.

Classification:

Origine: Femme actuelle

Date: 08.02.2005

Enregistré par: démo