



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Poulet espagnol au chorizo et aux pommes de terre de Nigella



#### INGREDIENTS : 6 personnes

12 hauts de cuisse de poulet (avec os et peau)  
750 gr de chorizo  
1 kg de pommes de terre  
2 oignons rouges  
2 càc d'origan  
le zeste râpé d'une orange  
2 càs d'huile d'olive

#### PREPARATION :

Préchauffer le four à 220°C.

Verser l'huile au fond de 2 plats allant au four, une càs dans chacun. Frotter la peau des poulets ans l'huile puis les tourner, peau en haut en plaçant 6 morceaux ans chaque plat.

Couper le chorizo en morceaux de 3-4 cm et le répartir dans les 2 plats.

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les répartit dans les plats.

Parsemer d'oignons hachés grossièrement et d'origan, râper le zeste d'orange par dessus.

Faire cuire pendant une heure mais au bout de 30 minutes inverser le plat du haut avec le plat du bas et bien mélanger dans les plats.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>