

Cuisse de poulet au miel de coriandre et sa puree de patates douces

Ingédients pour 2 personnes :

2 cuisses de poulet
40 g de miel de coriandre
Huile d'olive

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Versez un peu d'huile d'olive dans un plat allant au four.

Déposez les cuisses de poulet dans le plat et les badigeonner de miel.

Salez légèrement

Enfournez pour 50 min

Ingédients pour 2 personnes

600 g de patates douces
13 cl crème liquide
2 cuil. à soupe huile d'olive
1 noisette de beurre
Sel & poivre

Préparation :

Épluchez les patates douces et coupez les en petits cubes.

Placez les dans une casserole d'eau salée
et faites les cuire au minimum 30 min

Égouttez les patates puis passez les au mixer avec la crème,
l'huile d'olive, du sel et du poivre.