

# Cocotte de poulet et pommes de terre

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 20 min*

*Cuisson : 1h*

## Ingrédients :

*-500g de pommes de terre*

*-1 poulet de 1,2kg environ*

*-2 oignons*

*-1 cuillère à soupe de miel*

*- 2 pincées de filaments de safran, 5 cl d'huile d'olive*

*-1 branche de romarin*

*-16 olives*

- *Désossez le poulet, coupez-le en huit morceaux,*
- *Faites fondre les oignons émincés dans une cocotte dans l'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de poulet, faites-les dorer puis ajoutez le miel. Laissez légèrement caraméliser.*
- *Ajoutez le romarin, le safran, versez les pommes de terre coupées en deux dans la cocotte.*
- *Remuez de temps en temps pendant la cuisson. Servez bien chaud.*