

Recette : POULET RÔTI AUX POMMES DE TERRE !

Plats



POULET RÔTI AUX POMMES DE TERRE !

INGRÉDIENTS

1 kilogramme de pommes de terre
5 gousses d'ail
1 poulet prêt à rôtir d'environ 1,2 kilogramme
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Gros sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Laver les pommes de terre.
2. Couper-les en deux.
3. Presser les gousses d'ail non pelées avec la lame d'un couteau.
4. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du poulet.
5. Mettre le poulet dans un grand plat à four couché sur une cuisse.
6. Déposer les pommes de terre et les gousses d'ail autour.
7. Arroser l'huile d'olive et enfourner pour **1 heure**.
8. Au bout de **30 minutes** de cuisson, retourner le poulet sur l'autre cuisse.
9. Finir la cuisson sur le dos.
10. Remuer les pommes de terre de temps en temps.
11. Vérifier la cuisson du poulet en piquant à la jointure des cuisses : le jus qui s'écoule doit être clair et non rosé.

Un Conseil ?

Servir chaud avec une salade verte.



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure



C'est à vous de jouer !

Environ 1 heure
200°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !