



Le poulet du météorologue



Pour 2 personnes :

1 petit poulet fermier, 2 tomates, 6 gousses d'ail, 1 feuille laurier, 6 petites pommes de terre, 2 échalotes, 1 poignée d'olives noires, 4 branches de thym frais, 2 branche d'origan frais, gros sel et poivre.

Préparation :

Commencez tout d'abord par farcir l'intérieur du poulet avec les branches de thym, d'origan, les gousses d'ail écrasées en chemise et quelques olives.

Dans une cocotte, mettez le poulet à rôtir sous toutes les faces pour qu'il soit doré de partout. Ajoutez les échalotes coupées en 4 dans le sens de la hauteur, puis les tomates. Complétez ensuite avec les pommes de terre épluchées et coupées en 4 dans le sens de la hauteur aussi, puis avec les olives, le sel et le poivre. Terminez l'assaisonnement par la feuille de laurier et couvrez d'un fond d'eau.

Laissez cuire le tout une bonne heure à couvert(ou moins si vous désirez utilisez votre autocuiseur).