

Poulet rôti et pommes de terre au four

Pour 4 personnes :

- 1 noix de beurre (*pas mise*)
- 1 poulet d'environ 1,5 kg
- 1 kg de pommes de terre à chaire ferme
- 2 gousses d'ail
- 10 cL de vin blanc
- 10 cL de bouillon de volaille
- 2 brins de romarin frais
- 6 feuilles de laurier
- 1 citron

Beurrer un grand plat à four puis la peau du poulet, ou pas !

Placer le poulet entier dans le plat et disposer les pommes de terre pelées (je ne les ai pas pelées), coupées en deux autour.

Couper les têtes d'ail en deux et les répartir dans le plat. Arroser le tout de vin blanc et de bouillon, couvrir d'une feuille d'aluminium et enfourner.

Laisser cuire 1h puis enlever l'aluminium, retourner les pommes de terre, ajouter le romarin et el laurier avec les quartiers de citron et remettre à cuire pendant 50 min.

Augmenter la température du four à 220°C. Prolonger la cuisson de 30 min puis retirer le poulet et les pommes de terre.

Recouvrir la volaille d'aluminium et la laisser reposer au moins 10 min avant de la découper. Garder les pommes de terre au chaud et servir le tout accompagné de jus de cuisson.

