

Poulet, légumes et chorizo rôtis



Inspiré par la recette du Roast chicken with butternut squash, chorizo and chilli

Pour 6 personnes

1 beau poulet de bonne qualité d'environ 1.5 à 2 kilos.

4 oignons

QS huile olive

1 petite courge butternut ou 500g de potiron préparé (sans peau ni graines)

500g patate à chair ferme genre charlotte. Eviter les roses, trop fermes.

2 piments rouges

1/2 chorizo piquant (ou environ 100g de chorizo piquant ou non) en rondelles de 5mm environ

1 tête d'ail, gousses séparées mais entières et avec la peau

QS herbes de provence séchées (Ducros par ex)

Préchauffer le four à 210°C (j'ai un programme rôtissoire à 210°C sur mon four. Avec mon ancien four, je réglais la température sur 180°C. Le site web du Good Food où j'ai trouvé la recette préconise 190°C/170°C en chaleur tournante/gaz5)

Prendre 1 oignon, le peler, en prélever une moitié qu'on bourre dans le poulet avec un peu de sel et de poivre. Remettre les ficelles soigneusement. Huiler le poulet avec un peu d'huile d'olive, saler, poivrer, le placer poitrine dessous dans un grand plat à rôtir et enfourner pour environ 45 minutes.

Pendant ce temps, préparer les légumes : Peler les oignons restants, les couper en quartiers (wedges). Peler et couper la courge en demi rondelle d'environ 1cm. Peler et couper les patates en quartiers dans le sens de la longueur (wedges là aussi). Couper le chorizo en rondelles d'un bon demi centimètre d'épaisseur. Détacher les gousses d'ail mais les laisser entières avec la peau. Réunir tout ça dans un saladier, ajouter 1 csoupe d'huile et mélanger. On peut ajouter quelques herbes si on veut, ainsi que je l'ai fait.

Sortir le poulet du four au bout des 45 minutes de cuisson, le retourner, répartir les légumes autour et enfourner à nouveau 30 minutes. Ces temps doivent bien sûr être ajustés pour obtenir un poulet bien doré et non brûlé ou tout blanc!

Sortir le plat du four, retirer le poulet et le réserver, couvert de papier alu et d'un torchon pour le garder au chaud.

Mélanger les légumes, augmenter la température du four à 220°C/200°C en chaleur tournante/Gaz7 et renfourner pour 15 minutes en remélangeant à mi-temps.

Servir.



J'ai accompagné ce plat de quelques bouquets de brocoli passés 3 minutes à l'eau bouillante salée. Pour 6, une grosse tête de brocoli suffit largement. Cela apporte de la couleur à l'assiette et complète par son goût "vert" les légumes très sucrés et le piment très... pimenté! lol!

