

Poulet rôti aux légumes et au pesto rosso

C'est la rentrée et on aime les plats réconfortants sans trop de chichis mais qui se préparent rapidement. Un petit plat qui cuit tout seul. Juste ce qu'il me faut ces temps-ci. Voici donc cette petite recette tellement savoureuse aux accents italiens.



INGREDIENTS : 4 personnes

1 poulet à rôtir

1 pot de Pesto Rosso

800 g de pommes de terre

4 carottes

2 gros oignons

4 gousses d'ail

2 courgettes

Sel, poivre

PREPARATION :

Préchauffer le four à 225°C. Enduire l'intérieur du poulet avec la moitié du pesto.

Saupoudrer le poulet sel et de poivre. Déposer le poulet dans un grand plat allant au four, et enfourner pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

Pendant ce temps, nettoyer les légumes. Eplucher les carottes et les découper en fines rondelles. Détailler les courgettes en dés et les pommes de terre en quartiers. Hacher l'ail et émincer l'oignon. Mélanger tous ces légumes avec 1 càs de pesto et réserver. Après 20 minutes, réduire la température du four à 180°C, disposer les légumes autour du poulet et enfourner à nouveau pendant environ 40 minutes. Mélanger régulièrement les légumes. Répartir le reste du pesto sur le poulet et laisser cuire encore 10 minutes.

Servir sans attendre.