

POULET ROTI ET POMMES DE TERRE CHERIE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 h 40

Nombre de personnes : 5 à 6

Ingrédients

- 1 poulet fermier entier de 2 kg
 - 1,2 kg de pommes de terre Chérie à chair ferme
 - 60 g de beurre doux
 - 2 gousses d'ail
 - 1 citron non traité
 - 1 bouquet garni (thym et laurier)
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel fin
 - Poivre du moulin
 - 1 oignon ou 2 échalotes (facultatif)
-

Préparation

1. Sortir le poulet du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson afin de le tempérer.
 2. Préchauffer le four à 170 °C en chaleur tournante.
 3. Laver soigneusement les pommes de terre Chérie ; les conserver avec leur peau et les couper en deux si nécessaire.
 4. Les disposer uniformément au fond du plat, ajouter l'oignon ou les échalotes finement émincés, arroser d'huile d'olive, assaisonner.
 5. Travailler le beurre en pommade avec le sel, le poivre et une gousse d'ail finement hachée.
 6. Décoller délicatement la peau du poulet au niveau des suprêmes et y répartir le beurre.
 7. Couper le citron en deux et l'introduire dans la cavité du poulet avec le bouquet garni et la seconde gousse d'ail écrasée.
 8. Assaisonner uniformément l'extérieur du poulet, puis le déposer sur le lit de pommes de terre.
-

Cuisson

1. Enfourner pour 1 h 40.
2. Arroser régulièrement le poulet et les pommes de terre avec le jus de cuisson toutes les 20 minutes.
3. À mi-cuisson, remuer délicatement les pommes de terre afin d'assurer une coloration homogène.
4. En fin de cuisson, porter la température à 200 °C pendant 10 minutes afin d'obtenir une peau uniformément dorée.