



LA RECETTE DU

POULET RÔTI & SES POMMES DE TERRE

👤👤👤👤 | ⌚ 1H45 | NIVEAU 🍳



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 210° C .
- Placer le poulet dans un plat et mettre des morceaux de beurre dispersés sur le poulet. Assaisonner.
- Eplucher les gousses d'ail et les écraser. Eplucher et couper en deux les échalotes.
- Placer autour du poulet les pommes de terre, l'ail et les échalotes. Arroser d'huile d'olive et enfourner 1 h 30.
- A mi-cuisson, retourner le poulet et remuer les pommes de terre.
- Servir bien chaud.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
 1 poulet fermier d'environ 1,5 kg
 1 kg de pommes de terre rattes
 4 échalotes
 8 gousses d'ail
 50 g de beurre
 Huile d'olive
 Thym
 Romarin
 Sel, Poivre

Les Javelles

www.les-javelles.com

