

POULET RÔTI AUX LÉGUMES DU FOUR



Le poulet rôtit lentement au four avec des pommes de terre, des carottes, des oignons et de l'ail qui s'impègnent de ses sucs de cuisson.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 75 mins
 - **Portions:** 6 portions
-

Ingredients

- 1 poulet entier d'environ 1,6 kg
 - 800 g de pommes de terre
 - 4 carottes
 - 2 oignons
 - 3 gousses d'ail
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Thym, sel et poivre
-

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 200 °C. Éplucher les pommes de terre et les carottes, puis les couper en morceaux avec les oignons.

Etape 2

Placer le poulet dans un grand plat allant au four. L'arroser d'huile d'olive, puis l'assaisonner avec le thym, le sel et le poivre.

Etape 3

Répartir les légumes et les gousses d'ail autour du poulet, puis verser un petit verre d'eau dans le fond du plat.

Etape 4

Enfourner pendant environ 1 heure 15 minutes, en arrosant le poulet avec son jus toutes les 20 minutes. Remuer les légumes à mi-cuisson.

Etape 5

Vérifier la cuisson, puis laisser reposer le poulet pendant 10 minutes avant de le découper et de le servir avec les légumes.