



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Poulet rôti au citron et au romarin, pommes de terre rôties de Jamie Oliver



INGREDIENTS : 4 personnes

1 poulet fermier de 2 kg
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
2 kg de pommes de terre pelées
1 gros citron non traité
1 tête d'ail, brisée en gousses
1 botte de thym frais
Huile d'olive
Les feuilles d'une botte de romarin frais

PREPARATION :

Saler et poivrer le poulet, à l'extérieur comme à l'intérieur. Si possible, faire cet assaisonnement le matin, puis couvrir le poulet et le laisser dans le réfrigérateur jusqu'au moment de le cuire. Préchauffer le four à 190°C.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Couper les pommes de terre en morceaux de la taille d'une balle de golf. Les plonger dans l'eau avec le citron entier, les gousses d'ail et laisser cuire pendant 12 minutes. Égoutter, laisser sécher dans la passoire pendant une bonne minute, puis mettre de côté le citron et l'ail.

Sous la paume de la main, rouler le citron encore chaud une dizaine de fois afin qu'il parfume encore mieux la viande. Sortir le poulet du réfrigérateur, l'éponger avec du papier absorbant et l'huiler généreusement. Le farcir avec les gousses d'ail, le citron, le thym, le placer sur la plaque à rôtir, puis enfourner pour 45 minutes de cuisson.

Sortir le poulet puis le placer sur un plat. Mélanger délicatement les pommes de terre avec les succulents jus de cuisson et les feuilles de romarin. Repousser les pommes de terre sur les bords de la plaque pour créer un espace et poser la volaille au milieu et enfourner à nouveau pour 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit parfaitement et que les pommes de terre soient bien dorées, c'est le moment

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



où les cuisses de poulet peuvent être détachées du reste de la volaille et où les jus qui s'en écoulent sont parfaitement clairs.

Retirer le citron, presser les gousses d'ail pour étaler la superbe purée qui s'en échappe sur la viande. Retirer la botte de thym et découper le poulet à la table. Servir sans attendre.