

Poulet rôti aux pommes de terre *(Plats principaux à base de viande)*



Préparation

Couper les pommes de terre en morceaux sans les éplucher. Les faire tremper avec une pincée de bicarbonate de soude et réserver. Préparer du romarin haché et du sel, puis mélanger avec le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange soit vraiment crémeux (assurez-vous de retirer le beurre du réfrigérateur quelques heures à l'avance). Enduire le poulet entier avec le beurre au romarin au-dessus et en-dessous. Ajouter également un peu de beurre à l'intérieur du poulet. Saler légèrement l'intérieur du poulet et ajouter deux gousses d'ail. Fermer le poulet avec la ficelle alimentaire pour l'empêcher de s'ouvrir pendant la cuisson. Placer le poulet sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et le faire rôti à 200°C dans un four statique pendant 25 minutes. Pendant ce temps, changer l'eau des pommes de terre et ajouter une pincée de sel. Au bout des 25 premières minutes de cuisson, égoutter les pommes de terre et les ajouter au poulet: les retourner dans la graisse que le poulet a libéré et ajouter un petit peu d'eau. Retourner le poulet et ajouter une pincée de sel. Remettre au four pendant 25 minutes à 200°C (et éventuellement 10 minutes de plus si nécessaire pour donner à la peau un peu plus de croustillant) Pour les 5 dernières minutes de cuisson, augmenter la température du four de 30 à 40°C pour rendre le poulet plus croustillant.

Conseils

Ayez toujours de la ficelle alimentaire chez vous: attacher le poulet aidera à maintenir la peau en place pendant la cuisson et à éviter qu'il ne se casse en morceaux.

Anecdotes

Le beurre qu'on a laissé plusieurs heures hors du réfrigérateur s'appelle «beurre pommade», il doit donc avoir une consistance qui permette de le travailler à la main.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 50 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Poulet (Un poulet entier d'environ 1 kg)

Pommes de terre 300 grammes

Romarin (Deux brins de romarin)

Ail 2 gousses

Beurre 50 grammes

Sel