Chaud Devant

Poulet au four avec carottes et pommes de terre

🛒 Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la volaille :

- Poulet entier. 1 poulet fermier d'environ 1,2 à 1,5 kg
- Matière grasse. 30 g de beurre mou et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Aromates. 3 gousses d'ail et quelques brins de thym ou de romarin.
- Assaisonnement. Sel, poivre du moulin

Pour la garniture :

- Pommes de terre. 800 g à chair ferme (type Charlotte), lavées et coupées en quartiers ou en gros cubes.
- Carottes. 400 g (environ 4 à 5 carottes), pelées et coupées en rondelles épaisses ou en tronçons.
- Oignon. 1 gros oignon jaune ou rouge coupé en quartiers.

👩‍🍳 Préparation

1. Préchauffer le four. Réglez votre four à 200 °C (chaleur tournante ou traditionnelle).
2. Préparer le poulet. Salez et poivrez l'intérieur du poulet, puis glissez-y les 2 gousses d'ail écrasées. Massez la peau avec le beurre mou, au sel, au poivre et aux herbes émiettées.
3. Démarrer la cuisson de la volaille. Déposez le poulet dans un grand plat allant au four et versez l'eau ou le bouillon au fond du plat.
4. Préparer les légumes. Pendant ce temps, mélangez les pommes de terre, les carottes, l'oignon et la dernière gousse d'ail dans un saladier avec l'huile d'olive, du sel, du poivre et un peu de thym.
5. Laisser reposer. Vérifiez la cuisson en piquant la cuisse (le jus qui s'écoule doit être clair). Sortez le plat du four, couvrez-le lâchement de papier aluminium et laissez reposer 10 minutes avant de découper pour garder une chair bien juteuse.

****