Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 1h15 minutes**

POULET DU DIMANCHE

Ce plat classique est parfait pour un repas convivial et savoureux, idéal pour un dimanche en famille ou entre amis.

- **Le Poulet** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Poulet
1

Pomme de terre grenaille
200g

Bouquet garni
1

Epices à poulet
1

Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

huile d'olive
1cs

sel et poivre

L'ÉQUIPEMENT

1 Plat allant au four ,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6-7). Assaisonnez le poulet : Arrosez avec l'huile d'olive, puis frottez de sel, de poivre, d'épices à poulet . Le farcir d'un citron coupé en deux et du bouquet garni Enfourner : Placez le poulet dans un plat allant au four et enfournez -le pendant environ 1h30 Le poulet est cuit lorsque la peau est bien dorée et que le jus qui s'écoule de la viande est clair.

ÉTAPE 2

Lavez bien les pommes de terre grenaille (vous pouvez laisser la peau). Si elles sont trop grosses, coupez -les en deux. Cuisson des pommes de terre : disposez -les autour du poulet et laissez -les cuire le même temps que le poulet, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres à l'intérieur.

ÉTAPE 3

Sortez le poulet et les pommes de terre du four. Laissez reposer le poulet quelques minutes avant de le découper.

CONSEILS ET ASTUCES

Poulet bien doré : Si vous aimez la peau bien dorée et croustillante, vous pouvez mettre le poulet sous le gril du four (position « gril » ou « broil ») pendant les 5 dernières minutes de cuisson.