



#Poulet rôti #Poulet #Volaille #Viande #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1 k 300
- 2 gousses d'ail
- 3 oignons
- 6 pommes de terre
- huile
- herbes de provence
- sel, poivre



#Poulet rôti #Poulet #Volaille #Viande #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles épaisses.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux de même épaisseur.

Piquez le poulet d'éclats d'ail.

Huilez un grand plat à gratin, rangez une couche d'oignons, superposez les morceaux de pommes de terre. Posez par-dessus le poulet. Salez, poivrez, parsemez d'herbes de provence. Arrosez d'un filet d'huile.

Enfournez le plat dans le four à th.6/7 et laissez cuire pendant 1 heure (arrosez le poulet 1 ou 2 fois en cours de cuisson).

Pendant la cuisson, s'il arrivait que les légumes attachent au fond du plat, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau chaude.