

POULET DESHABILLE AUX CITONS ET POMME DE TERRE

Pour 4 à 6 personnes

1 poulet de 1,5 à 2 kg (**vidé**)

600 gr à 800 gr de pommes de terre

2 Citrons bio

8 à 10 gousses d'ail

3 cm à 5 cm de gingembre

1 branche de romarin

3 branches de thym

Huile d'olive

Sel, poivre, piment d'Espelette

Otez la peau du poulet (demander au boucher).

Pressez un citron. Pelez le gingembre et 3 ou 4 gousses d'ail, hachez le tout finement.

Mélangez le jus de citron avec la moitié de l'huile d'olive, l'ail, le gingembre, le thym effeuillé, un peu de sel et de poivre puis arrosez le poulet de cette préparation. Posez le poulet à l'envers dans une grande cocotte ou un plat.

Lavez puis coupez le citron en 8 quartiers. Pelez et coupez les pommes de terre en 4 quartiers. Disposez autour du poulet, pommes de terre, citron, et les gousses d'ail. Salez, poivrez les légumes, ajoutez le romarin et l'huile restante. Enfournez th 6 ; une demi-heure avant la fin de la cuisson, retournez le poulet afin qu'il soit plus présentable, couvrez et continuez la cuisson. Servez directement dans la cocotte.



