

POULET RÔTI DU DIMANCHE

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

1h20

Personnes

6

Ingrédients

1 poulet local entier
1 pot de sauce créole à la moutarde
8 petites pommes de terre
6 gousses d'ail
1 citron
1àcl d'huile d'olive
Sel et Poivre

Préparation

Mélanger l'huile
Préchauffez votre four à 200°C
Rincer votre poulet sous l'eau et au citron à l'extérieur et à l'intérieur.
Essuyez avec un papier absorbant.
Badigeonner le poulet à l'intérieur et à l'extérieur de la moitié du pot de sauce créole.
Arroser d'huile d'olive.
Disposer les pommes de terre, l'ail et le reste de la sauce dans un plat allant au four.
Déposer le poulet par-dessus.
Ajouter 15 cl d'eau.
Enfourne dans le four chaud à 180°C.
Le temps de cuisson est de 1h00 pour 1kg.
Servir chaud.

Environ

3,75€
PAR PERSONNE

