Poulet rôti au romarin et pommes de terre

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 90 mn

Un classique pour un dimanche midi tranquille sans chichi !

Ingrédients

- 1 poulet fermier
- 3 branches de romarin
- sel
- poivre
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 tête d'ail
- 10 petites pommes de terre
- 3 cs d'huile

Préparation

1. J'ai fait barder le poulet par mon boucher.
2. Mettre le romarin à l'intérieur du poulet.
3. Dans le plat, faire un lit avec les tomates, les petites pommes de terre et les tomates coupées en quatre.
4. Ajouter l'oignon emincé, la tête d'ail coupé en 2 mais pas épluchée.
5. Poser le poulet dessus et le badigeonner avec l'huile. Saler et poivrer.
6. Enfourner pendant 1h30.

Proposé par

coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

http://**coppamozzacity**.blogduvillage.com

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode