

## Poulet au four à la cocotte



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 2 h

*Le poulet au four à la cocotte est une recette indémodable. C'est un classique de la cuisine française. Pour cela, il vous faut une cocotte en fonte qui puisse passer au four (ou bien un plat en terre).*

### Ingrédients

- 1 poulet fermier ou bio
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- quelques brins de romarin
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- 1 verre de bouillon de volaille
- pommes de terre

### Préparation

- 1 Couper un oignon en 4 et le glisser dans le poulet avec quelques brins de romarin. Saler et poivrer aussi l'intérieur.
- 2 Badigeonner légèrement le poulet d'huile d'olive. Saler et poivrer l'extérieur. Préchauffer le four à 200°C (th.7-8).
- 3 Préparer un peu de bouillon de volaille si vous le réalisez avec un cube.
- 4 Dans la cocotte, placer le poulet. Ajouter l'autre oignon coupé, quelques brins de romarin, les gousses d'ail en chemise écrasées avec la paume de la main.
- 5 Pour un plat complet, ajouter quelques pommes de terre coupées autour du poulet. Verser le bouillon de volaille.
- 6 Enfourner la cocotte avec son couvercle pendant 2 heures en retournant le poulet à mi-cuisson.
- 7 Un peu avant la fin de la cuisson du poulet et des pommes de terre, j'ai ajouté dans la cocotte, des haricots verts du jardin (conserves de l'année dernière).
- 8 Et si vous avez des restes de poulet, lisez la recette suivante..... vous préparerez un bon ragout de poulet.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

