

## Poulet au four et rattes aux épices



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 60 mn

*La ratte est une vieille variété de pommes de terre, longtemps laissée à l'abandon à cause de sa petite taille et sa sensibilité aux maladies. En 1962, ce sont deux agriculteurs du Touquet qui l'ont régénérée. C'est une variété tardive à chair ferme. Elle convient particulièrement pour les cuissons à la vapeur, à l'eau et rissolée. Elle possède un petit goût de châtaigne. Dans ma recette, les rattes sont parfumées aux épices et accompagnent un bon poulet au four. Un classique !*

### Ingrédients

- 1 poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons - rouges
- pommes de terre - "variété ratte"
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café d'herbes de provence
- 0,5 cuillère à café de piment d'espelette
- sel
- poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation

- 1 Précuire les rattes à l'eau. Dans ce cas, démarrer toujours la cuisson à l'eau froide et assaisonner les pommes de terre en cours de cuisson.
- 2 Pendant ce temps, préparer les oignons et les gousses d'ail. Egoutter les pommes de terre.
- 3 Les réserver dans un grand saladier. Ajouter les gousses d'ail coupées en lamelles, les oignons émincés, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le paprika, les herbes de Provence et le piment d'Espelette. Saler et poivrer.
- 4 Bien mélanger. N'hésitez pas à le faire avec les mains.....
- 5 Déposer le poulet dans un plat allant au four et verser les pommes de terre tout autour.
- 6 Faire cuire au four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant environ 40 minutes.
- 7 J'ai accompagné ce plat de haricots verts de mes conserves. J'ai saupoudré le tout de fleur de sel.

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

