

Poulet carottes-romarin



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 70 mn

Pour que les ingrédients ne dessèchent pas, préférez réaliser votre plat dans un römertopf.

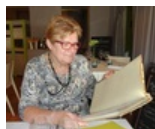
Ingrédients

- 1 poulet - fermier
- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon
- romarin
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Remplir une cocotte (ou un römertopf) d'eau et la faire tremper dix minutes (y compris le couvercle).
- 2 Éplucher et couper les carottes en rondelles. Éplucher puis, détailler en rondelles l'oignon.
- 3 Au fond de la cocotte vidée de l'eau, incorporer l'oignon, le poulet préalablement salé et poivré. Répartir sur le dessus les branches de romarin et autour les carottes.
- 4 Préparer le bouillon, l'ajouter puis, remettre le couvercle.
- 5 Réserver au four froid et laisser cuire plus d'une heure selon la grosseur du poulet, à 180°C, thermostat 6. Le poulet doit être bien doré et les carottes fondantes.

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

