

Poulet rôti au chèvre frais



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Ingrédients

- 1 poulet fermier
- 6 carottes
- 1 fromage de chèvre frais
- huile d'olive
- 1 cs de romarin
- 6 échalotes
- 6 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).
- 2 Coupez le poulet en morceaux et disposez-le dans un plat allant au four.
- 3 Épluchez les carottes.
- 4 Arrosez d'huile d'olive les morceaux de poulet. Vous pouvez vous aider d'un pinceau.
- 5 Mettez dans le plat les carottes, les échalotes et les gousses d'ail en robe des champs, c'est-à-dire non épluchées. Saupoudrez de romarin, de sel et de poivre.
- 6 Enfourez pendant 45 minutes.
- 7 Ensuite, émiettez le chèvre frais sur le poulet et enfourez à nouveau pour 15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dégustez.

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

