

Poulet de Cornouailles rôti à la broche, pommes de terre rattes cuites au jus, mesclun aux herbes

Recette pour 4 personnes

Description

Petits coquelets rôtis à la broche rotative au four au dessus de pommes de terre rattes cuites dans le jus de cuisson avec une petite salade mesclun, vinaigrette à l'estragon et à l'aneth.

L'astuce du chef

Si vous ne possédez pas de broche à rôtir, placez simplement vos poulets sur la plaque de cuisson des pommes de terre.

Ingrédients

Pour le poulet de Cornouailles rôti à la broche, pommes de terre rattes cuites au jus

- 2 Unité(s) Poulet de cornouailles
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Gousse(s) Ail
- 8 Branche(s) Thym
- 600 Gr Pommes de terre ratte
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le mesclun aux herbes

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 4 Brin(s) Estragon
- 4 Brin(s) Aneth
- 0.50 Unité(s) Citron
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez un des citrons en 8 morceaux. Zestez l'autre citron et pressez-le afin de récupérer le jus. Hachez la moitié des branches de thym. Hachez finement l'aneth et l'estragon. Coupez les pommes de terre rattes en 2 sur la longueur. Enrobez les pommes de terre rattes d'huile végétale, assaisonnez de sel et poivre ainsi que de thym haché.

Préparation du poulet rôti à la broche

Assaisonnez la cavité du poulet avec le sel et le poivre puis ajoutez les quelques morceaux de citron, les branches de thym ainsi que les gousses d'ail. Arrosez l'extérieur du poulet avec de l'huile végétale puis salez et poivrez. Bridez les poulets à l'aide de ficelle de boucher. Embrochez les poulets sur une broche à rôtir et enfournez. Placez les pommes de terre rattes sur une plaque de cuisson, sous le poulet à la broche afin que le jus de cuisson du poulet tombe sur les pommes de terre. Rôtir le tout au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne au cœur de la cuisse indique 165F, ou que lorsque piqué, le jus ressorte complètement translucide. À la sortie du four, laissez reposer pendant 5 minutes. Découpez le poulet en deux afin que chaque convive reçoive

une poitrine et une cuisse. Réservez au chaud.

Préparation pour le mesclun aux herbes

Mélangez le zeste de citron, le jus de citron, les herbes hachées, une pincée de sel ainsi qu'un filet d'huile d'olive afin de créer une vinaigrette aux herbes. Au dernier moment, mélanger la vinaigrette au mesclun.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une portion de pommes de terre rattes, un demi-poulet sur le dessus et une petite portion de mesclun sur le côté.

Bon appétit!