

Poulet en cocotte aux pommes de terre et champignons

J'ai découvert cette autre façon de faire rôtir un poulet et j'en suis devenue adepte. On conserve une peau croustillante tout en ayant une chair beaucoup plus tendre.

Composition pour 4 personnes

1 poulet
1 branche de thym
2 gousses d'ail
2 échalotes
12 pommes de terre de type "charlotte"
12 champignons de Paris
Huile d'olive
Beurre
1/2 citron
Sel, poivre

Ustensiles : 1 couteau, 1 fourchette, 1 cocotte en fonte, 1 poêle

Préchauffer le four à 210° C (en mode rôtisserie si votre four en est pourvue).

Huiler les parois et le fond d'une cocotte en fonte.

Frotter le poulet avec le citron, saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du poulet.
Peler les gousses d'ail et les échalotes, les couper en deux ou en quatre. Mettre une gousse d'ail, une échalote et le thym à l'intérieur du poulet. Déposer l'autre gousse d'ail et l'autre échalote dans la cocotte.

Mettre le poulet dans la cocotte couché sur le côté. Badigeonner ce côté de beurre. Couvrir la cocotte et l'enfourner 1/4 d'heure.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les laver.

Oter le couvercle de la cocotte, mettre les pommes de terre, saler et continuer la cuisson 1 heure.

Au bout d'une demie-heure, changer le poulet de position pour le place de l'autre côté, badigeonner de beurre. Recommencer l'opération pour la demie-heure restante, en plaçant le poulet sur le dos.

Couper le pied des champignons, les rincer sous un filet d'eau froide et les couper en quatre.
Faire fondre du beurre dans une poêle chaude et les faire revenir une dizaine de minutes sur feu doux.

Les ajouter à la cocotte 1/4 d'heure avant la fin de la cuisson.