



# Poulet rôti au romarin et petits légumes confits

10 MIN DE PRÉPARATION

1H40 DE CUISSON

## Ingrédients

- 1 beau poulet fermier environ  
1,8 Kg
- 1 branche de romarin frais
- 1 branche de thym frais
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 tomate bien charnue
- 6 pommes de terre  
moyennes, à chair ferme
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 belle branche de céleri
- Sel fin et poivre du moulin
- 1 c à café de fleur de sel

Je préchauffe le four à 220° C.

Je sale, je poivre bien le poulet à l'intérieur, je rajoute les branches de thym et de romarin.

J'épluche les pommes de terre, les carottes, l'oignon et le céleri.

Je coupe les pommes de terre en quartiers, les carottes en grosses rondelles et le céleri en tronçons.

J'épépine la tomate, je la coupe en dés assez gros et j'émince l'oignon.

Je pose le poulet dans le fond de la Brique à rôtir et je dispose harmonieusement les légumes autour.

Je parsème les dés de tomate et les lamelles d'oignon sur le poulet et les légumes.

J'arrose le tout avec l'huile d'olive et je poudre la fleur de sel dessus.

Je ferme la Brique à rôtir, j'enfourne et je laisse cuire 1h30 à 1h40 à 220° C.

Le temps de cuisson va varier suivant le poids du poulet, je compte 30 minutes de cuisson par « tranches » de 500 g. A la sortie du four, les légumes sont confits, le poulet est doré, croustillant, je le découpe et place tous les morceaux dans le plat sur les légumes pour le service.