



# La Table des Chefs

## Poulet rôti aux herbes



Préparation: 15 min



Cuisson: 1h30 min



Portions: 6

### Ingrédients

- 1,5 kg de poulet (poulet entier)
- 3 g Herbes de provence et/ou Épices italiennes
- 600 g Pommes de terre coupées en morceaux
- 600 g Légumes variés coupés en morceaux
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- Sel

### Méthode

- 1- Préchauffer le four à 350°F.
- 2- Assaisonner le poulet à l'intérieur et à l'extérieur avec les herbes et du sel.
- 3- Placer le poulet dans une rôtissoire et rôtir au four environ 40 minutes.
- 4- Mélanger les légumes et les pommes avec l'huile et assaisonner. Ajouter le mélange à la rôtissoire en dessous du poulet et poursuivre la cuisson environ 50 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 74°C.
- 5- Retirer le poulet de l'os et couper les poitrines en 3 morceaux et les cuisses en 2 morceaux. Servir les morceaux de poulet rôtis avec les légumes et déguster.



*Merci !*

[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

