

Poulet roti à la façon Papa Geek En Debardeur

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 15 à 1 h 30 minimum

Ingrédients pour 4 personnes :

1 beau poulet	1 L de fond de volaille
2 citrons	1 cube de bouillon de légumes
2 tomates	1 cuil à café de curry en poudre
1 oignon	Pommes de terre
2 cuil à soupe de Moutarde	Carottes

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez le bouillon avec 1 L d'eau, 2 cuil à soupe de fond de volaille,
1 cube de bouillon de légumes et 1 cuil à café de curry,

Frottez le poulet avec un demi citron, puis une demie tomate,
et placez le reste des tomates et citron dans le poulet

Badigeonnez la viande de moutarde à l'aide d'un pinceau
et placez le poulet dans un grand plat allant au four
ou une cocotte comme je l'ai fait

Epluchez les pommes de terre, carottes et l'oignon.

Emincez l'oignon, et coupez les pommes de terre
et carottes en rondelles pas trop épaisses
mais pas trop fines non plus.

Placez les légumes autour du poulet

Versez le bouillon sur le poulet et les légumes.

Enfournez à 180°C (Th.6) pour minimum 1 h 15.

Arrosez le plat régulièrement avec sa sauce.

Vous reste plus qu'à passez à table

Bon appétit à toutes & tous !!