Poulet fermier rôti du dimanche, frites maison

Le poulet du dimanche, comme à la maison, avec des frites coupées au couteau.

Un poulet fermier entier rôti au beurre et au thym, c'est le repas de famille le plus français qui soit. Le Bleu Blanc Cœur donne une chair ferme et goûteuse.



Pour 3 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 1 h 15 | Facile

Dans votre pack

Poulet fermier Bleu Blanc Cœur	1 pièce d'environ 1,3 kg
Pomme de terre Monalisa	750 g
Beurre doux de Verneuil	30 g
Thym	1 botte
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Huile de friture, sel, poivre, vinaigrette pour la salade.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C. Glissez une noix de beurre et du thym dans le poulet, frottez-le de beurre, salez, poivrez.
2. Enfournez 1 h 10 environ en l'arrosant toutes les 20 minutes.
3. Taillez les pommes de terre en frites, faites-les cuire deux fois : à 150 °C puis à 180 °C.
4. Laissez reposer le poulet 10 minutes, découpez-le et servez avec les frites et la salade.

Le mot du marchand

Le poulet est cuit quand le jus qui coule de la cuisse est clair.

À table avec : *Un rouge du Val de Loire : Bourgueil.*