

Poulet rôti et pommes poêlées

Une variante très simple et savoureuse

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier
50 ml de brandy
1 kilo de pommes golden
Huile d'olive extra vierge
1/2 cuiller à café de curry en poudre
Sel, poivre



Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Placer le poulet dans un plat allant au four.
3. Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le curry. Enduire le poulet de ce mélange. Arroser avec le brandy.
3. Faire cuire au four pendant environ 60 minutes en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
4. A mi-cuisson rajouter les pommes préalablement coupées en quartier et que l'on aura fait revenir dans une poêle.

Bon appétit!