

POULET RÔTI ACCOMPAGNÉ DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU FOUR



Plat



Gnocchi



Nb. portions

6



Préparation

5 MIN



Cuisson

1H30



INGRÉDIENTS

- 2 sachets de gnocchis 300g Saint Jean (soit 600g de gnocchis)
- Un poulet fermier prêt à cuire de 1,5kg environ
- 6 échalotes
- 50g de beurre
- Sel
- Laurier
- Thym
- Une tête d'ail

RECETTE

PRÉPARATION

- Introduire dans le poulet le laurier, le thym et 4 gousses d'ail et le beurre.
- Saler l'intérieur et la peau du poulet
- Éplucher les échalotes et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Disposer les échalotes et le reste de l'ail en chemise dans un grand plat allant au four
- Déposer le poulet par-dessus et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 1h15 en l'arrosant à mi-cuisson
- Monter ensuite la température du four à 210°C et disposer les gnocchis dans le plat du poulet
- Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires