

# QUELQUES CONSEILS



Le poulet que nous vous proposons est un poulet fermier. Reconnu pour son goût plus rustique et sa chair fine, il demande une attention particulière à la cuisson qui ne doit pas l'assécher.

## RECETTE



2 heures de cuisson

### Ingrédients

- un poulet fermier de 2kg
- huile d'olive
- un oignon
- sel, poivre
- quelques pommes-de-terre et tomates

### Préparation

Préchauffez votre four à 200°.

Mettez le poulet entier dans un plat type Baeckeoffe en l'arrosant d'huile, salez poivrez. Ajoutez tomates et oignons et mettez au four pendant 1 heure. Arrosez de temps en temps.

3/4 d'heure avant la fin de la cuisson ajoutez vos pommes-de-terre. Dégustez avec des haricots verts du jardin et une mayonnaise maison.