



PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI AU CITRON, AUX POMMES DE TERRE ET AU CIMA DI RAPA



★★★★★ (144)

1 H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensile: ficelle de cuisine

- 1 poulet entier (env. 1.2 kg)
- 50 g de beurre mou
- ½ bouquet de thym effeuillé
- 1 citron (zeste)
- 1 cc sel
- poivre
- 6 feuilles de laurier
- 1 citron coupé en quatre
- 600 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 4 gousses d'ail
- 2 cs d'huile de colza
- 5 de thym branches
- 300 ml de vin blanc sec
- 500 g de cima di rapa*

PRÉPARATION

- 1 Rincer le poulet (intérieur et extérieur) à l'eau froide et le sécher avec du papier absorbant. Mélanger le beurre avec le thym et le zeste du citron. En badigeonner entièrement le poulet, saler et poivrer. Insérer dans le poulet la moitié des feuilles de laurier et un quart du citron. Attacher les cuisses ensemble à l'aide de ficelle de cuisine. Mettre le poulet dans un plat à rôtir, poitrine vers le haut.
- 2 Préchauffer le four à 220 °C. Mélanger les pommes de terre avec les feuilles de laurier, les quartiers de citron et le thym, puis saler et poivrer. Ecraser les gousses d'ail avec le côté plat d'un couteau. Les ajouter avec les pommes de terre dans le plat à rôtir. Ajouter le vin et faire cuire pendant env. 1 heure dans la partie inférieure du four.
- 3 Retirer les tiges dures du cima di rapa, couper les tiges épaisses en quatre dans la longueur. Couper les grosses rosettes en deux. Les faire blanchir brièvement dans de l'eau bouillante. 10 minutes avant la fin de la cuisson, les incorporer aux pommes de terre dans le four.

ASTUCE

- Cima di rapa* (en vente dans les supermarchés bien achalandés, au marché, dans les épicerie turques ou italiennes.)
- Vous pouvez remplacer le cima di rapa par du broccolini ou des rosettes de brocoli normal.
- Pour cette recette, il est également possible d'utiliser des pommes de terre nouvelles. La saison *des pommes de terre nouvelles suisses commence en juin et se termine en août.