

Poulet fermier rôti aux poires et à la badiane

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 beau poulet fermier
- 6 poires Conférences (ou William)
- 6 panais
- 50 gr de beurre
- ½ citron
- 6 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle
- sel, poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 190°C (th 6/7).

Salez et poivrez le poulet et mettez quelques noisettes de beurre dessus. Mettez-le dans un plat avec les bâtons de cannelle et la badiane et arrosez d'un peu d'eau (10 cl). Enfournez.

Pendant ce temps, épluchez les panais et les poires. Coupez les panais en tronçons, puis en quartier pour les parties hautes (les plus larges). Mettez-les dans une casserole remplie d'eau froide salée et portez à ébullition. Laissez cuire 10 mn. Coupez les poires en 4, retirez le cœur et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent (ou mettez-les dans de l'eau froide).

Au bout de 20 mn de cuisson du poulet, baissez la température à 160°C et tournez le poulet sur une aile en prenant soin de l'arroser du jus de cuisson (rajoutez un peu d'eau si nécessaire).

35 mn plus tard retournez le poulet sur l'autre aile et arrosez-le. Ajoutez alors les poires et les panais.

Après 30 mn, arrosez le poulet puis le remettre à l'endroit. Laissez encore cuire environ 15 mn. Puis éteindre le four. Sortez votre poulet 10 mn plus tard et servez aussitôt.

(Vous pouvez remplacer les panais par des pommes ou des coings)