

Poulet rôti à l'ail et romarin sur lit de courge butternut et pommes de terre

Pour 6 personnes :

- *1 poulet fermier bio de 2kg*
- *500 g de courge butternut*
- *4 à 6 pommes de terre*
- *6 à 12 gousses d'ail*
- *1 belle branche de romarin*
- *Graisse de canard ou huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Enlevez les graines du quartier de courge. Épluchez-la puis coupez-la en larges tranches.

Brossez les pommes de terre. Coupez-les en 2.

Épluchez les gousses d'ail.

Déposez tous les légumes, dans le fond d'une rôtissoire avec 2 à 4 c. à soupe de gras de canard fondu (ou huile d'olive).

Mélangez de manière à ce que tous les légumes soient enduits de gras.

Effeuillez le romarin sur les légumes.

Salez. Poivrez.

Versez 150 à 200 ml d'eau dans le fond de la rôtissoire.

Badigeonnez le poulet de gras de canard. Salez et poivrez.

Effeuillez le romarin. Posez-le sur le lit de légumes.

Enfournez à 180° pendant 90 minutes (*45 minutes / kg*) ou le temps que les ailes se détachent sans résistance.

Arrosez régulièrement le poulet du jus de cuisson.

A la fin de la cuisson, passez le poulet au grill le temps que la peau soit bien dorée.

Dégustez !