

Poulet rôti à l'ail et romarin sur lit de courge [butternut ou texas indian] et pommes de terre



“ La texas indian, une courge à la chair fine et peu sucrée de couleur orange pâle. Elle reste ferme après cuisson donc idéale pour cette recette. Vous pouvez la remplacer par une butternut. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 poulet fermier (ici 2 kg)
- 500 g de [courge milk pumpkin](#) (ou [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

Les Étapes :

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. 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 !

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la courge [texas indian](#), par de la butternut.
- Vive les [courges](#)...