Le poulet Bio à l’espagnole

Les ingrédients pour 4

1 poulet (1/2 pour 2)
200 grs de chorizo frais ou cuit
un peu épicé pour relever le plat.
650 grs de pommes de terre
2 oignons
2 gousses d'ail
de l'huile
sel poivre
thym
romarin

Préparation 15 mins Cuisson 1H30 mins Difficulté 1





Un bon couteau…

On découpe le poulet bio, les pilons, les hauts de cuisse, les ailes et les blancs.

On découpe en gros dés les pommes de terre bio, on cisèle l’oignon et l’ail, et on détache les feuilles de romarin.

On préchauffe le four à 200° 10 minutes.

On huile un grand plat, et on y dépose le poulet bio, et autour le chorizo, les pommes de terre bio et les oignons et l’ail bio.

On sale, on poivre, on parsème de romarin et de thym, un filet d’huile et hop, au four.





On enfourne le plat au four chaud 1H30.

Le poulet bio doit être joliment grillé, le chorizo va dégorger dans le plat, et venir imprégner les légumes bio. Les pommes de terre bio, vont être joliment dorée, il n’ y a plus qu’à servir avec une bonne salade verte.