Le poulet bio grillé thym et paprika

Les ingrédients pour 4

1 poulet bio environ 1,4 kg
1 cs de paprika
1 bouquet de thym
1 oignon
Sel poivre
Huile d’olive

En accompagnement
800 grs de pommes de terre bio nouvelles

Préparation 15 mins Cuisson 1H30 mins Difficulté 1





Préparation du poulet bio

On s’occupe du poulet bio, en l’enduisant méticuleusement de paprika, sel, poivre, thym bio, et en l’arrosant d’huile d’olive, et en le parsemant généreusement de thym.On découpe en lamelles l’oignon et on les ajoute au plat.

On enfourne « la bête » à four chaud 200°, pendant 1 heure (40 minutes si un demi poulet)



On nettoie les pommes de terre nouvelles bio, on les découpe en cubes grossiers, on les mélangent aussi avec de l’huile , du sel, du poivre, du thym et on les réserve.





On ajoute les pommes de terre pour 30 à 45 minutes additionnelles .

On sauce régulièrement le poulet avec son jus de cuisson durant la cuisson.

Le poulet bio doit être bien grillés et croustillant, et les pommes de terre dorées à souhait.

Un plat qui fait toujours l’unanimité, traditionnel des déjeuners du Dimanche.

