

Recette simple de poulet rôti et de patates de Curtis Stone

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients :

- Un poulet entier de 4 livres, les pattes attachées ensemble
- 3 c. à table d'huile d'olive extra-vierge

Fleur de sel de Curtis Stone (ou flocons de sel de mer)

- Sel cachet et poivre noir fraîchement moulu
- 8 petites patates Yukon Gold (d'environ 4 onces chacune), coupées en deux
- 1 c. à table de farine tout usage
- 3/4 tasse de bouillon de poulet à faible teneur en sel
1/2 tasse de parmesan râpé

Préparation :

1. Placer le poulet dans une rôtissoire. Badigeonner tout le poulet de 2 cuillerées à table d'huile d'olive extra-vierge et assaisonner généreusement de fleur de sel (ou de flocons de sel de mer) et de poivre.
2. Dans un bol de taille moyenne, bien mélanger les patates avec l'huile d'olive restante. Assaisonner les patates avec du sel cachet et du poivre et les disposer autour du poulet.
3. Placer une grille au centre du four Bosch (à la position 2). Fixer la sonde multi-température Bosch à la paroi latérale du four. Choisir le mode Rôtir à convection. Régler la température du four Bosch à 375 F et appuyer sur Entrée. Régler la température de la sonde à 160 F (température interne de poulet souhaitée) et appuyer sur Entrée. Insérer l'autre extrémité de la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse de poulet. Mettre le poulet au four; aucun préchauffage requis.
4. Rôtir pendant 55 minutes ou jusqu'à ce que la température de la sonde atteigne 160 F et que les jus soient translucides lorsque le poulet est piqué et que les patates soient tendres, mais croustillantes à l'extérieur. Transférer le poulet et les patates dans un plat de service et laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.
5. Pendant ce temps, verser les jus de la rôtissoire dans une petite tasse à mesurer. Retirer le gras (en conserver 1 c. à table).
6. Dans une petite poêle lourde, chauffer le gras réservé à feu moyen-élevé. Intégrer la farine en fouettant. Continuer de fouetter pendant 1 minute pour faire cuire la farine. Intégrer les jus de cuisson, le bouillon et tout autre suc s'étant accumulé dans le plat, toujours en fouettant. Laisser mijoter en fouettant pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Assaisonner de sel cachet et de poivre.
7. Saupoudrer le poulet et les patates avec la fleur de sel de Curtis Stone (ou les flocons de sel de mer) et servir immédiatement avec la sauce.

