

# Poulet à l'ail et aux herbes

## Ingrédients pour 6 personnes

1 4/5 kg poulet prêt à cuire  
1 kg pommes de terre  
1 fromage frais à l'ail et aux herbes  
8 tomates  
1 branche romarin frais  
125 g crème fraîche  
1 branche estragon  
3 c. à soupe huile d'arachide  
1 tête ail  
100 g beurre  
sel et poivre

Préparation 30 min - Cuisson 1 h 15

# Préchauffer le four à th. 6 (180 degrés).

# Le poulet étant fermé par un élastique, libérer les pilons en soulevant l'élastique sans le couper. Farcir avec la moitié du fromage et replacer l' élastique.

# Huiler le poulet. Placer le sur une cuisse, dans un plat assez grand pour contenir les pommes de terre, en fin de cuisson.

# Eplucher les gousses d'ail en conservant la dernière peau. Les répartir autour du poulet. Ajouter le romarin, 50 g de beurre en morceaux et 10 cl d'eau. Mettre au four.

# Eplucher, laver et sécher les pommes de terre. Les couper en morceaux moyens. Faire rissoler les pommes de terre, à feu moyen, dans une sauteuse avec le reste d'huile et 50 g de beurre. Remuer souvent la sauteuse.

# Retourner le poulet sur l'autre cuisse après 25

min de cuisson. Arroser du jus de cuisson (au besoin ajouter un peu d'eau).

# Laver, éplucher et épépiner les tomates en les laissant entières.

# Après 50 min de cuisson, placer le poulet sur le ventre. Ajouter les tomates et les pommes de terre. Prolonger la cuisson de 20 à 25 min.

# Sortir le plat du four. Saler, poivrer et recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium. Laisser reposer 10 min à l'entrée du four éteint.

# Préparer la sauce: mélanger le reste du fromage avec la crème fraîche, faire chauffer sur feu très doux, poivrer, mais ne pas saler. Ajouter les feuilles d'estragon finement ciselées.

# Servir le poulet découpé, dans un plat avec les légumes et la sauce.

Temps de préparation: 1:15

Classification: poulet (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Le journal de Carrefour

Date: 08.02.2005

Enregistré par: démo