



PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI AU CITRON AVEC POMMES DE TERRE ET CIMA DI RAPA



★★★★☆ (204)

1 H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensile: ficelle de cuisine

- 1 poulet entier (env. 1,2 kg)
- 50 g de beurre mou
- ½ bouquet de thym, feuilles effeuillées
- 1 citron, zeste
- 1 cc de sel
- un peu de poivre
- 6 feuilles de laurier
- 1 citron coupé en quartiers

- 600 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 4 gousses d'ail
- 2 cs d'huile de colza
- 5 branches de thym
- 2½ dl de vin blanc sec

- 500 g de cima di rapa*

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 220 °C. Rincer le poulet (intérieur et extérieur) à l'eau froide et le sécher avec du papier absorbant. Mélanger le beurre avec le thym et le zeste du citron. En badigeonner entièrement le poulet, saler et poivrer. Insérer dans le poulet la 3 feuilles de laurier et un quartier du citron. Attacher les cuisses ensemble à l'aide de ficelle de cuisine. Mettre le poulet dans un plat à rôtir, poitrine vers le haut.
- 2 Mélanger les pommes de terre avec les 3 feuilles de laurier restantes, les quartiers de citron restants, les branches de thym et l'huile de colza, puis saler et poivrer. Écraser les gousses d'ail avec le côté plat d'un couteau et les ajouter. Disposer le tout autour du poulet dans le plat à rôtir. Verser le vin et faire cuire pendant env. 1 heure dans la partie inférieure du four.
- 3 Retirer les tiges dures du cima di rapa, couper les tiges épaisses en deux ou quatre dans la longueur. Couper les grandes rosettes en deux. Les faire blanchir brièvement dans de l'eau bouillante salée, puis égoutter. 10 minutes avant la fin de la cuisson, incorporer le cima di rapa aux pommes de terre dans le plat à rôtir.

ASTUCE

- *Le cima di rapa est disponible de avril à septembre dans la plupart des supermarchés, sur les marchés hebdomadaires et dans les épicerie internationale. Vous pouvez remplacer le cima di rapa par du broccolini ou des rosettes de brocoli.
- Pour cette recette, il est également possible d'utiliser des pommes de terre nouvelles. La saison *des pommes de terre nouvelles suisses commence en juin et se termine en août.