

Poulet rôti à la sauce bleue



🕒 60 MINUTES

CONTIENT : 🥛 PRODUITS LAITIERS



Ingédients

- > POULET COQ DES PRÉS (WAGNELÉE) ^{100%}_{BIO}
- > OIGNONS INTERBIO (SOMBREFFE) ^{100%}_{BIO}
- > CAROTTES FERME DE LA DISTILLERIE (BOUSVAL) ^{100%}_{BIO}
- > POMME DE TERRE GRENAILLE FERME DE LA DISTILLERIE (BOUSVAL) ^{100%}_{BIO}
- > AIL FERME DE LA DISTILLERIE (BOUSVAL) ^{100%}_{BIO}
- > BLEU D'ADÈLE BIOFERME (ARDENNES) ^{100%}_{BIO}
- > CRÈME FRAICHE BIOFERME (ARDENNES) ^{100%}_{BIO}

NON FOURNI : HUILE D'OLIVE OU BEURRE / SEL / POIVRE
FACULTATIF : HERBES AROMATIQUES

Matériel

UN COUTEAU | UNE PLANCHE À COUPER | UN PLAT ALLANT AU FOUR | UNE POËLE | UNE CUILLÈRE EN BOIS

Recette

1. Préchauffez le four à 190°
2. Eplucher les oignons et les couper grossièrement. Faire de même avec l'ail et les carottes. Les disposer dans le plat allant au four. Bien rincer les pommes de terre grenaille et les ajouter aux autres légumes. Ajouter un petit verre d'eau.
3. Frottez la peau du poulet avec du sel fin et mettre les herbes aromatiques à l'intérieur du poulet. Le déposer dans le plat allant au four, ajouter un filet d'huile d'olive sur l'ensemble et enfournez pour 45 minutes.
4. Dans une poêle, préparer la sauce : émietter le bleu et ajouter la crème. Poivrer.
5. Servir un morceau de poulet avec des légumes, et la sauce à côté.

Bon appétit !



LITTLE GREEN BOX

UNE RECETTE LITTLE GREEN BOX PROPOSÉE PAR

Laura Perahia

CHEFFE DU RESTO LE LOCAL (BRUXELLES)

