

Poulet au four à l’espagnole

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 poulet
huile d'olive
sel et poivre
1 citron
1 bulbe d'ail
1 bâton de cannelle
8 pommes de terre (épluchées et coupées en quartiers)
6 échalotes (épluchées)
4 brins de romarin
1 chorizo (en rondelles)
1 boîte de pois chiches (équeutés)
250 grammes de haricots verts (schoongemaakt)
1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

1. **Enduisez le poulet d’huile d’olive, salez et poivrez le bien.**
2. **Coupez le citron et la tête d’ail en deux.**
3. **Farcissez le poulet avec le bâton de cannelle, un demi-citron et une demi-tête d’ail.**
4. **Placez le poulet sur une plaque de cuisson ou dans un grand plat de cuisson. Entourez le poulet des pommes de terre, des échalotes, du romarin, de l’autre moitié du citron et de la demi-tête d’ail, du chorizo et des pois chiches Arrosez le tout d’huile d’olive et salez et poivrez bien.**
5. **Laissez cuire pendant 1 heure et 20 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Secouez le plat de temps en temps.**

6. **Entretemps, faites cuire les haricots verts et égouttez-les. Ajoutez-les dans le plat de cuisson. Garnissez de persil plat grossièrement haché.**