



Poulet rôti au miel avec Les trois Grâces Rosé

Préparation : 1h - Cuisson : 1h30

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet de 1,5 kg environ
- 10 pommes de terres moyennes
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de piment doux
- herbes de Provence

Préparation :

Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7-8).

Huilez un plat avec de l'huile d'olive, placez le poulet au milieu, préalablement beurré au pinceau et saupoudré d'herbes de Provence.

Versez 30 cl d'eau, ajoutez le piment et enfournez pendant environ 30 minutes.

Sortez le poulet du four, passez au pinceau le miel sur la totalité du poulet, ajoutez les pommes de terres et les oignons coupés en 4 ou en 8, salez, poivrez et mouillez avec 40 cl d'eau.

Remettre au four pendant au moins 1 heure.

Vérifier la cuisson des pommes de terre et remuez régulièrement.