

Poulet rôti sur lit de courgettes

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 5 personnes

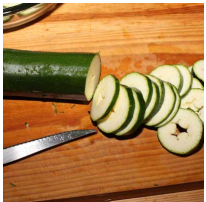
Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h00



Les ingrédients:

- 1 poulet
- 2 ou 3 courgettes
- 1 oignons
- Gousses d'ail
- Sel Poivre
- Herbes de Provence
- 1 bouillon cube

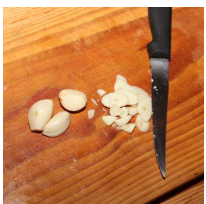
Comment faire:



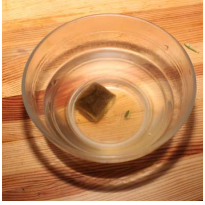
1) Couper les courgettes en rondelle. -



2) Couper l'oignon en morceau. -



3) Couper finement les gousses d'ail. -



4) Faire fondre le bouillon cube dans un peu d'eau chaude. Si il ne fond pas complètement, l'écraser avec une fourchette. -



5) Mettre dans le plat qui ira au four tous les légumes. Vider par dessus le bouillon. Saler poivrer et mettre un peu d'herbe de Provence sur les légumes et mélanger. -



6) Rajouter le poulet par dessus les légumes, le saler et le poivrer. -



7) Recouvrir le plat avec son couvercle et enfourner à 200°C pendant une heure. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !