

Poulet rôti et stoemp de chicons



Pour 6 personnes

1 poulet fermier d'environ 2 kg – 600 g d'endives (chicons) – 800 g de pommes de terre – 1 orange non traitée – 15 cl de lait entier – 60 g de beurre mou – sel et poivre

Préchauffer le four à 190°

Salez et poivrez le poulet intérieur et extérieur. Enduisez-le de 30 g de beurre et posez-le dans un plat et enfournez et laissez cuire 1 h 15 en l'arrosant régulièrement avec son jus.

Epluchez les pommes de terre, faites les cuire 20 minutes dans l'eau bouillante salée. Râpez 2 cuillères à café de zeste d'orange et pressez le fruit.

Emincez les endives. Faites les suer 10 minutes avec le reste du beurre. Egouttez les pommes de terre, écrasez-les à la fourchette en versant le lait chaud. Mélangez-les avec les endives et les zestes. Salez et poivrez.

Emballez le poulet dans de l'alu, laissez-le dans le four éteint 10 minutes. Déglacez le plat avec le jus de l'orange, faites bouillir 30 secondes.

Coupez le poulet en morceaux, accompagnez-le du stoemp et servez la sauce à l'orange dans une saucière.

Le stoemp est une purée traditionnelle belge, composée d'endives, de pommes de terre.