

## Poulet rôti sur lit de courgettes



Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Pour 5 personnes

Recette proposé par Nicolas

### Liste des ingrédients

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

### Etape 1



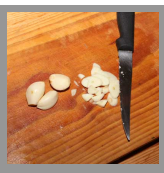
Couper les courgettes en rondelle.

### Etape 2



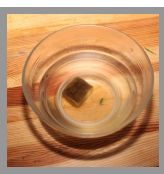
Couper l'oignon en morceau.

### Etape 3



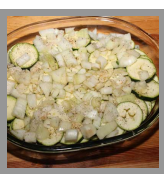
Couper finement les gousses d'ail.

### Etape 4



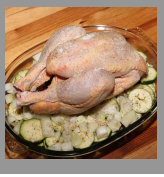
Faire fondre le bouillon cube dans un peu d'eau chaude. Si il ne fond pas complètement, l'écraser avec une fourchette.

### Etape 5



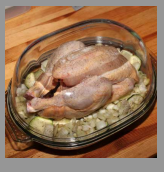
Mettre dans le plat qui ira au four tous les légumes. Vider par dessus le bouillon. Saler poivrer et mettre un peu d'herbe de Provence sur les légumes et mélanger.

### Étape 6



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

### Étape 7



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

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