

# *Le Poulet Rôti au Boursin*

## *Ingédients*

Pour 6 personnes:

1 poulet fermier entier (vidé)

1 Boursin (fromage frais ail et fines herbes)

12 pommes de terre (2 par personne)

1 oignon

300 ml de bouillon (fait avec un cube de bouillon cube aux légumes)

Lèchefrite (plaque creuse du four)

## *Préparation*

1. Préchauffer le four à 190°C
2. Mettre le poulet au centre de la lèchefrite.  
Dans le poulet, mettre tout le fromage Boursin (avec une cuillère).  
Mettre 1 cuillère à soupe d'huile sur le dessus du poulet, et l'étaler avec un essuie-tout. Saupoudre avec du gros sel et du poivre.
3. Couvrir avec une feuille de papier aluminium et enfourner pour 30 minutes.
4. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux (environ 2-3 cm de côté).
5. Ajouter les pommes de terre autour du poulet, ainsi que le bouillon.
6. Poursuivre la cuisson pendant 1h15-1h45 (cela dépend de la taille du poulet, du four etc...). Au bout d'un moment, enlever le papier aluminium pour permettre à la peau du poulet de devenir croustillante.  
Arroser régulièrement avec le jus, retourner les pommes de terre pour une cuisson homogène.  
Si nécessaire, écarter les pattes du poulet avec un couteau pour accélérer la cuisson.
7. Découper le poulet, le servir dans un plat avec les pommes de terre.  
Récupérer le Boursin restant dans le poulet, le mélanger avec le jus de cuisson et le servir à part.