

Poulet rôti aux tomates (Coup de Pouce 1998)

- Poulet entier (environ 3 ½ lb ou 1,75 kg)
- 2 c. à soupe (30 ml) paprika (substituer 1 c. à thé du paprika ordinaire pour du paprika fumé*)
- 1/4 tasse (60 ml) vinaigre de vin rouge
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. à thé (5 ml) poivre
- 1 c. à thé (5 ml) sel
- 1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 lb. (500 g) tomates italiennes coupées en dés (environ 4-6)
- 1/2 tasse (125 ml) eau
- 1/4 tasse (60 ml) persil frais haché

Placer la grille au centre du four et chauffer le four à 375° F.

Dans un petit bol, mélanger le vinaigre de vin, le paprika, l'ail, 1/2 c. à thé du sel et 1/2 c. à thé du poivre. Badigeonner le poulet de ce mélange. Attacher les ailes et les pattes du poulet au besoin. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer le poulet une heure**.

Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et le reste du sel et du poivre. Cuire en brassant pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter les tomates et l'eau et mélanger. Cuire pendant 3 minutes.

À l'aide d'une cuillère, déposer la préparation aux tomates dans un plat de 9po X 13po allant au four autre qu'en aluminium. Déposer le poulet sur les tomates.

Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la cuisse indique 180 °F (82°C).

Au moment de servir, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper le poulet en morceaux et la poitrine en tranches. Dégraisser le plat de cuisson. Servir le poulet avec la sauce de cuisson parsemée de persil haché.

Mes notes

* Mon ingrédient mystère est le paprika fumé. Si vous connaissez et aimez, mettez-en! Pour essayer, mettez 5 c. à thé de paprika ordinaire et 1 c. à thé de paprika fumé.

** Si vous n'avez pas le temps de mettre le poulet au frigo pendant une heure, ce n'est pas la fin du monde.

Le temps de cuisson est souvent sous-estimé dans les recettes, un thermomètre à viande est très utile pour être sûr.