

**Un symbole encore plus ancien  
d'amour et de souvenir  
est l'herbe, le romarin**



*\*Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*

# Poulet au romarin à la poêle

## Ingrédients

3/4 de livre de petites pommes de terre à peau rouge, coupées en deux ou en quatre si elles sont grosses  
2 cuillères à café de sel casher, plus du sel supplémentaire pour la cuisson  
2 branches de romarin frais, plus 1 cuillère à soupe de feuilles  
1 gousse d'ail écrasée  
Une pincée de flocons de piment rouge  
Jus de 2 citrons (réserver les moitiés pressées)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge  
4 poitrines de poulet avec peau et os (6 à 8 onces chacune)  
10 onces de champignons cremini, coupés en deux

## Mode d'emploi

1. Préchauffer le four à 450 degrés F. Couvrir les pommes de terre d'eau froide dans une casserole et saler l'eau.  
d'eau froide dans une casserole et saler l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 8 minutes ; égoutter et réserver.
2. Sur une planche à découper, empiler les feuilles de romarin, l'ail, 2 cuillères à café de sel et les flocons de piment rouge, puis les émincer et les écraser en une pâte à l'aide d'un grand couteau. Transférer la pâte dans un bol. Incorporer le jus d'un citron et l'huile d'olive. Ajouter le poulet et le tourner pour l'enrober.
3. Chauffer une grande poêle en fonte à feu moyen-vif. Ajouter le poulet et couvrir et cuire jusqu'à ce que la peau brunisse, environ 5 minutes. Retourner le poulet ; ajouter les champignons et les pommes de terre dans la poêle et arroser avec le jus du citron restant. Ajouter les branches de romarin et les moitiés de citron pressées à la poêle.  
transférer au four et faire rôtir, à découvert, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que la peau soit croustillante, 20 à 25 minutes.  
Suggestion d'accompagnement : garnir de persil haché.