

## Poulet au four à Portugaise



### Ingrédients (4 personnes):

1 poulet fermier de 1  
2kg  
8 pommes de terre(moyen)  
4 grosses gousse d'ail  
piment en poudre  
1 cuill  
à café de gros sel  
1 cuill  
à soupe d'huile d'olive  
2 verres de vin blanc  
1 branche de thym.

### Préparation:

Préchauffer le four à 180°C. Couper le poulet en morceaux et réserver. Ecraser le gros sel, l'ail et le piment avec un pilon, jusqu'à obtenir une pâte, dans un plat à four mélanger les ingrédients, et pour finir ajouter le vin, l'huile d'olive et le thym avec le poulet coupé et la pomme de terre, enfourner à thermostat à 180°C pendant 45 min.