**Poulet en cocotte avec ses pommes sautées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Poulet-en-cocotte-DSCN4645_24608.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Poulet :  
- 1 poulet fermier de 2 kilos  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 20 g de beurre  
- 200 g d'allumettes de lardons fumés  
- 100 g d'olives vertes dénoyautées  
- 500 g de champignons de Paris miniatures  
- 2 gousses d'ail  
- 2 boîtes de chair de tomate (2 x 400 g)  
- 30 ml de marc  
- sel & poivre du moulin  
- thym & laurier  
Pommes de terre :  
- 2 kg de pommes de terre  
- 2 gousses d'ail  
- huile d'olive  
-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)

**1 sauteuse passant au four  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Le poulet :**Saler, poivrer le poulet et le brider.  
Peler, dégermer et hacher finement l'ail.  
Laver rapidement les champignons.  
Mettre dans la sauteuse l'huile et le beurre et y faire dorer le poulet sur toutes ses faces.  
Réserver.  
Remplacer le poulet par les lardons et les laisser dorer en remuant. Ajouter l'ail.  
Verser l'alcool et flamber   
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter les champignons et remuer sur feu vif, pour que leur eau de végétation s'évapore.  
Ajouter enfin les olives, les tomates, le thym et le laurier.  
Remuer, rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire puis poivrer.  
Remettre le poulet dans la sauteuse.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Sortir le plat du four, tourner le poulet puis remettre à cuire encore 30 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes pour que le poulet soit moins chaud, puis le découper.  
***http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif***Remettre les morceaux de poulet sur la sauce, couvrir la cocotte et laisser en attente.  
Un petit moment avant le repas, remettre la sauteuse sur feu très doux et laisser mijoter pendant un quart d'heure environ.  
Vérifier la cuisson du poulet avant de servir bien chaud.

**Les pommes de terre :**Laver soigneusement les pommes de terre, puis les couvrir d'eau froide. Saler.  
Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 10 minutes.  
Égoutter, laisser un peu refroidir avant de peler les pommes de terre et de les couper en gros dés.  
Peler, dégermer et hacher l'ail très finement.  
Mettre un filet d'huile dans une sauteuse avec l'ail et y faire dorer les pommes de terre en les remuant délicatement pour ne pas trop les écraser.  
Saupoudrer de sel  ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et servir bien chaud.

J'ai servi le poulet avec ses légumes,  des pommes de terre sautées et des haricots verts.