

## Poulet aux noix et à la moutarde

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 30 min*

*Cuisson : 60 min*

### Ingrédients :

*-un poulet*

*-des cerneaux de noix*

*-beurre*

*-moutarde*

*-cognac*

*-pommes de terre*

*-sel, poivre*

- *Ecrasez grossièrement les cerneaux de noix dans un robot. Ajoutez le beurre, la moutarde, le cognac, le sel et le poivre. Malaxez bien le tout afin d'obtenir une pâte souple.*
- *Posez le poulet devant vous et faites glisser votre pouce entre la peau et la chair de la volaille, afin de soulever la peau, sans la déchirer, le plus loin possible, jusque sur les cuisses. Glissez ensuite le beurre de noix sous la peau et répartissez-le en massant le poulet. Bridez ensuite la volaille. Salez-la, poivrez-la et huilez-la sur toute sa surface.*
- *Allumez votre four à 210° (th7). Pelez les pommes de terre, rincez-les en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.*
- *Posez le poulet sur la plaque du four et entourez-le des pommes de terre. Glissez au four et laissez cuire 1h : sous l'effet de la chaleur, le beurre de noix fond, nourrissant la volaille et les pommes de terre qui seront dorées et moelleuses*
- *Servez le poulet coupé en quatre , tout chaud, accompagné de pommes de terres.*