

Poulet rôti et pommes de terre : La recette inratable à l'Air Fryer

Ingrédients nécessaires

- 4 cuisses de poulet avec peau
- 500g de pommes de terre à chair ferme (type Amandine ou Charlotte)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- Sel et poivre du moulin selon votre goût

Étapes de préparation

- Préchauffez votre Air Fryer à 200°C pendant 3 minutes.
- Lavez et coupez les pommes de terre en dés de taille égale (environ 2-3 cm) pour une cuisson uniforme.
- Dans un grand saladier, mélangez les morceaux de poulet et les pommes de terre avec l'huile d'olive et toutes les épices.
- Disposez les cuisses de poulet dans le panier de l'Air Fryer, puis répartissez les pommes de terre tout autour.
- Faites cuire pendant 25 à 30 minutes à 200°C.
- Secouez le panier ou retournez les pommes de terre à mi-cuisson pour garantir un croustillant parfait.
- Vérifiez que le poulet est bien doré et que les pommes de terre sont tendres avant de servir.

Astuces pour un résultat optimal

- Séchez bien le poulet avec du papier absorbant avant d'ajouter l'huile pour obtenir une peau ultra-croustillante.
- Ne surchargez pas le panier : l'air doit circuler librement entre les aliments pour une cuisson homogène.
- Si vous préférez des pommes de terre plus fondantes, coupez-les en morceaux légèrement plus petits que le poulet.
- Laissez reposer la viande 2 minutes hors de l'appareil avant de déguster pour conserver tout le jus.