

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POULET RÔTI

Pour 6 personnes :

**1 poulet de 1,800 kg à 2 kgs - sel - poivre - huile (olive pour moi)
- beurre doux -**

Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).

Prendre un grand faitout, le remplir d'eau froide, amener à ébullition. Plonger le poulet 10 minutes à partir de la nouvelle ébullition. L'égoutter, le placer dans un plat à four légèrement huilé. Saler, poivrer. Placer quelques noix de beurre entre les cuisses, les ailes. Répartir quelques giclées d'huile (d'olive) sur le dessus.

Enfourner et cuire 1h00 en tournant chaque 1/4 d'heure le poulet sur un côté en l'arrosant.

Le sortir du four, le couvrir de papier alu et le laisser reposer 10 à 15 minutes.

Découper et servir aussitôt.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr