



Les recettes du Bec Fin

Poulet rôti au four

Ingrédients

- 1 beau poulet (du Bec Fin bien-sûr 😊)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 verre d'eau

Instructions

Assaisonner votre poulet la veille de préférence, avec les épices à poulet sinon sel et poivre feront l'affaire.

Laisser votre poulet au frigo dans le papier alimentaire une fois assaisonné (pas de poche plastique)

Le lendemain mettre dans un plat le poulet.

Versez un verre d'eau au fond de votre plat.

Cuisson

Préchauffer votre four à 190° C.

Enfourner votre poulet.

Lancer la cuisson à 190°C pendant 15 minutes puis baisser votre four à 180° C.

Venez arroser avec le jus du plat de votre poulet et continuer la cuisson pendant 1h10.

A la sortie du four, arroser de nouveau avec le jus du plat puis attendez 10 minutes que la viande du poulet se détende hors du four .

Astuce :

A la sortie du four, mettez un papier alu sur votre plat avec le poulet et couvrez-le d'un chiffon (il restera bien chaud ½ heure) coupez le et remettez le dans le plat couvert à l'identique pour le garder chaud jusqu'au moment de le déguster.



Bonne dégustation !