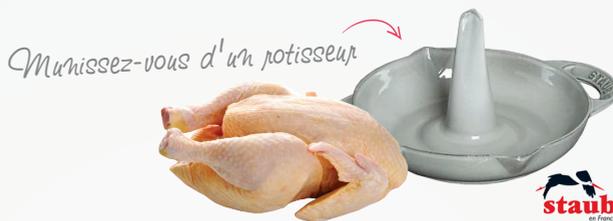


Poulet en broche

Ingrédients

1 poulet
Herbes fraîches
Matière grasse
Sel
Poivre
Curcuma
Piment d'espelette



Préparation

Choisissez un bon **poulet**, à chair tendre.

Farcissez-le de toutes les **herbes fraîches printanières** (thym, ciboulette, laurier, ...)

Dorez l'ensemble des faces du poulet et placez-le ensuite sur le rotisseur Staub.

Faites cuire la volaille pendant 7h à 80°C au four.

Nourrissez-le régulièrement de **matière grasse** afin qu'il ne sèche pas et que son goût soit encore meilleur !

Après environ 6h de cuisson au four, ajoutez (à votre goût) un peu de **sel**, de **poivre**, de **curcuma** et de **piment d'espelette**.

Retirez le du four. Ce poulet rôti accompagnera parfaitement les premières salades avec un trait d'huile de noisettes ou de basilic !

Mmmh !

Bon appétit !



Testée et
Approuvée !