

## Cuisson du poulet rôti

### Nombre de personnes :

5 à 6

### Temps de cuisson :

1h30

### Ingrédients

1 bon poulet fermier

Une belle noix de beurre ou de graisse de canard

Sel, poivre.

Option : 1 verre de vin blanc au fond du plat.

### Étapes de la recette

Préchauffez le four à 210-240°C (thermostat 7-8).

Coupez le beurre en morceaux à répartir sur le poulet (ou badigeonnez de graisse de canard)

Salez, poivrez. N'en rajoutez pas. C'est extra comme ça.

Préchauffez le four à 210-240°C (thermostat 7-8).

Coupez le beurre en morceaux à répartir sur le poulet (ou badigeonnez de graisse de canard). Salez, poivrez. 1 verre de vin blanc ou d'eau si vous n'en avez pas. N'en rajoutez pas. C'est extra comme ça.

### Le conseil de votre boucher

En accompagnement, les pommes de terre sautées s'accordent parfaitement. Il suffit de les éplucher (ou pas, si ce sont des rattes ou grenailles) et de les installer autour de la volaille.

Partager sur

FACEBOOK