



Cuisson du poulet rôti



Pour 2 personnes: Découpez votre poulet avant de le congeler !

Pour 3/4 personnes: Prenez un poulet de 1,5kg à 1,9kg

Pour 5/6 personnes: Prenez un poulet de 2 kg minimum

*Pour 8/10 personnes: C'est possible, prenez un poulet de 3 kg! ou 2 petits poulets
(plus de morceaux possibles)*

Attention ! Si votre poulet est congelé sortez le du congélateur la veille du repas !

1 Tout d'abord nous conseillons de retirer les abats du poulets (foie et cœur) et d'enlever la ficelle pour que la cuisson soit homogène, vous pouvez laisser la tête ou l'enlever, en laissant le cou! C'est délicieux.

2 Disposez votre poulet dans un plat ou une cocotte en fonte !
L'avantage de la cocotte, c'est que votre four reste intact et pas d'inquiétude pour les amateurs de peaux grillées, c'est possible !

3 A votre convenance vous pouvez ajouter de l'huile d'olive, du sel, du laurier sauce ect...

4 En théorie, on compte 25 min de cuisson pour 500g de viande pour un four à 180°C.

5 Une fois votre poulet enfournez, n'oubliez pas de vérifier la cuisson au bout d'une heure et d'arroser si nécessaire, il peut arriver sur les poulets supérieurs à 2,2kg qu'il n'y ai pas besoin de les arroser.

