Poulet

Poulet rôti

1h	10 min	50 min	0	393
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du poulet

1. Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
2. Placer le poulet dans un plat allant au four. Saler, ajouter le paprika et l'huile d'olive. Masser la volaille afin de répartir l'assaisonnement.
3. Mettre le laurier et le thym à l'intérieur du poulet.

Étape 2

Cuisson

1. Enfourner pendant 50 minutes (temps à adapter en fonction de la taille du poulet).
2. Retourner le poulet à mi-cuisson et poursuivre la cuisson en l'arrosant de son jus régulièrement.

Étape 3

Dressage

1. Découper le poulet, verser le jus de cuisson dans une saucière et servir le tout avec l'accompagnement de son choix.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le poulet

- 1.4 kg **Poulet(s)**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Paprika**
- 1 c. à café **Sel**