



Poulet Poulet rôti



1h 10 min 50 min 0 393

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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.