

Poulet rôti

- La meilleure recette de poulet rôti au monde (Et la plus facile!)



Ingrédients :

Poulet :

- 1 poulet entier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé et demie de sel kosher
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1 cuillère à thé de poivre
- 3/4 de cuillère à thé d'**épices à poulet**
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de poudre de chili
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail

Sauce :

- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de vin blanc sec (ou Vermouth)

Préparation :

1. Retirer les abats de la cavité du poulet.
2. Bien rincer et égoutter le poulet.
3. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C).

4. Dans un bol, combinez l'huile d'olive avec les épices et bien mélanger.
5. Lever doucement la peau de votre poulet et assaisonner généreusement le poulet sous et sur la peau.
6. Attacher les pattes de votre poulet avec de la ficelle.
7. Placez votre poulet dans une cocotte. Mettre dans le four préchauffé et immédiatement réduire la température de celui-ci à 375 °F (190 °C).
8. Faites rôtir votre poulet pour l'équivalent de 20 minutes par lb ou jusqu'à ce que la température de la poitrine atteigne 180 °F (82 °C).
9. Verser le gras dans un petit chaudron. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié à feu moyen élevé.
10. Dans un petit bol, combinez l'eau et la fécule de maïs. Bien secouer.
11. Ajouter à la sauce et continuer à chauffer jusqu'à épaississement.
12. Servir sur le poulet.

“ *Tout simplement la meilleure recette de poulet rôti au four (et la plus facile)!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)