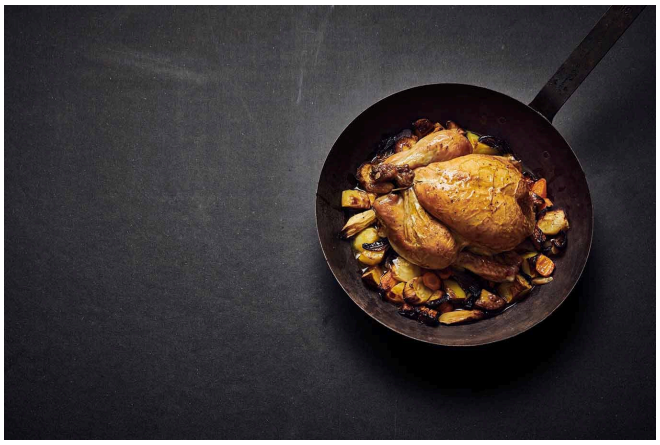
Poulet au four

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

cuit sur lit de légumes

Poulet

1 poulet (env. 1,3 kg)

Un peu de sel

Un peu de poivre

Légumes

8 petites pommes de terre à chair ferme

4 carottes

3 panais

3 échalotes

200 ml de vin blanc

Un peu d'huile d'olive

1 cc de sel

Poulet

Saler et poivrer le poulet, puis le placer dans le moule en porcelaine.

Légumes

Préparer les légumes, les couper en morceaux de 3 cm environ. Répartir les morceaux de légumes et le reste des ingrédients autour du poulet.

Cuire

Préchauffer l’espace de cuisson à l’air chaud avec vapeur à 200 °C.

Faire cuire le poulet pendant 45 minutes dans le plat en porcelaine, sur une grille, au niveau moyen.

Dressage

Servir les légumes avec le poulet.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 45 min

Conseils

Le poulet est cuit lorsque le jus qui s’écoule est clair.

Accessoires

Plat en porcelaine de 3 l environ.

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022