Poulet rôti aux pommes de terre et légumes-racines

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Préparation

1 cs de sel

1 cs de poudre de paprika, fumé

1 cs de poudre de curry

2 cs de moutarde

2 cs de miel

Poivre

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une marinade, poivrer et réserver.

1½ de poulet, Env. 1-1,5 kg

Sel, gros

400 g de carottes

400 g de céleri-rave

400 g de potiron

8 pommes de terre, de petite taille

2 oignons

200 ml de vin blanc

Enduire le poulet de marinade et assaisonner avec le gros sel.

Eplucher les carottes, le céleri-rave et le potiron, les tailler en dés de 2 cm. Eplucher les pommes de terre. Eplucher les oignons, les couper en rondelles. Mettre tous les légumes et les pommes de terre dans le moule en porcelaine, verser le vin blanc et déposer le poulet mariné dessus.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud + vapeur

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 50 min

Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ⅔ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019