Poulet en broche

Recette de V-ZUG SA



Poulet grillé aux légumes

Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair V6000 60 à partir de 2021

Marinade

4 cs d'huile d'olive

2 cc de sel

1 cc de paprika

1 cc de moutarde de Dijon

1 gousse d'ail, écrasée

Un peu de poivre

Légumes

3 échalotes

2 poivrons rouges

1 courgette

1 tête d'ail

Un peu de sel

Un peu d'huile d'olive

Poulet

1 poulet (env. 1,3 kg)

1 citron non traité, zeste râpé

3 branches de romarin

3 branches de thym

2 gousses d’ail

Marinade

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Légumes

Ciseler les échalotes. Couper les poivrons en quatre dans le sens de la longueur et les épépiner. Couper la courgette en rondelles épaisses. Couper l’ail en deux dans le travers.

Disposer le tout dans un plat en porcelaine, saler et arroser d’huile d’olive.

Poulet

Farcir le poulet avec tous les ingrédients. Lier les cuisses du poulet bien serrées au corps avec de la ficelle de cuisine.

Frotter le poulet avec la marinade, l’insérer sur la broche tournante préparée et le fixer avec la pince.

Cuire

Introduire la broche tournante avec le dispositif au niveau supérieur, et le moule de porcelaine avec les légumes au niveau inférieur.

Cuire avec gril sur la position 4 (très chaud) pendant 1 heure.

Dressage

Découper le poulet et servir avec les légumes.

Etapes de cuisson

Gril degré 4 pendant 1 h

Conseils

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

Accessoires

Broche tournante

Plat en porcelaine de 2 l environ

Plaque à gâteaux

Ficelle de cuisine

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022