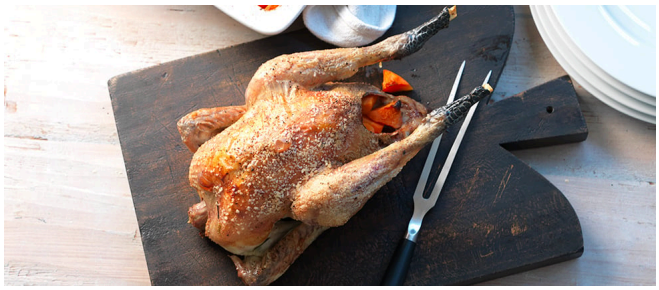
Poulet rôti aux légumes-racines et pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 poulet, d'env. 1 à 1,3 kg

Sel

Poivre

Assaisonner le poulet et le mettre dans le moule en porcelaine.

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

8 pommes de terre, de petite taille

4 carottes

1 céleri-rave

2 oignons

200 ml de vin blanc

Eplucher les pommes de terre, les carottes, le céleri-rave et les oignons. Tailler les carottes et le céleri en morceaux de 2 cm, couper les oignons en quatre. Répartir les légumes et les pommes de terre autour du poulet, saler et poivrer.

Verser le vin blanc sur les légumes.

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

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 45 min

Si le poulet fait plus de 1,5 kg, prolonger le temps de cuisson de 15 minutes.

Conseils

Si la peau n'est pas assez dorée, prolonger la durée de cuisson ou poursuivre le rôtissage du poulet au gril.

Accessoires

Moule en porcelaine ⅔ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019