



# 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  $\frac{2}{3}$  GN, hauteur 65 mm

## Informations complémentaires

---

Créée le

11.12.2019

