



# 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