

RECETTE CUISINE des GONES

POULET de BRESSE RÔTI

Ingrédients :

- 1 poulet de Bresse de 2 kg
- 100gr de beurre
- Sel, poivre
- 1 verre d'eau.

Recette:

- Brider le poulet. Saler et poivrer à l'intérieur.
- On peut, suivant son goût, y mettre soit une branche de thym,
- < ou une feuille de laurier. >
- Après l'avoir bien enduit de beurre, le mettre à cuire dans un plat qui aura été beurré auparavant.
- Mettre au four thermostat 7.
- Après 20mn de cuisson, le retourner.
- Saler et poivrer à nouveau 1 fois pendant la cuisson.
- Retourner et arroser le poulet avec son jus régulièrement.
- Le laisser encore cuire 40mn.
- Retirer le poulet du plat de cuisson et récupérer le jus.
- Le faire réduire et gratiner.
- Déglacer avec un peu d'eau puis éventuellement un petit filet de vinaigre.
- Verser le résultat dans une saucière.

Bon Appétit