

Poulet rôti à la réglisse

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h minimum

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 Poulet
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1/2 cuil à café de thym
- ✓ 1/2 cuil à café de laurier concassé
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ 3 petits Bâtons de réglisse

Préparation :

Sortir le poulet du réfrigérateur 10 min avant de le cuire.

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). *Recettes de Caline*

A l'intérieur du poulet, mettre l'ail, le thym et le laurier, puis ajouter la cuil à café de sel, et quelques grains de poivre

Planter les deux bâtons de réglisse dans les cuisses en transperçant le poulet et mettre le dernier bâton de réglisse à l'intérieur.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner ensuite le poulet d'huile sur toute la peau, puis l'assaisonner de sel et de poivre.

Enfourner durant 15 min.

Retourner ensuite le poulet sur l'autre cuisse et poursuivre la cuisson pendant 15 min.

Pour finir, placer la volaille sur le dos, puis terminer de rôtir durant 20 min.

Arroser au fur et à mesure de la cuisson avec le jus aromatisé à la réglisse.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!