

Poulet roti à la verticale

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h 30

Ingédients pour 4 personnes

- ✓ 1 beau poulet (1.9 kg pour le mien)
 - ✓ Beurre d'escargots
 - ✓ Pommes de terre
 - ✓ Thym
 - ✓ Huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Céline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans le moule a kouglof, placez une feuille aluminium afin de boucher le trou

Epluchez et coupez les pommes de terre en cube pas trop gros

Placez-les au fond du moule avec un peu de thym par dessus

A l'aide d'un manche de grande cuillère découpez la peau du poulet par l'intérieur
ATTENTION de ne pas déchirer la peau.

Placez quelques rondelles de beurre d'escargots sous la peau

Placez le poulet sur l'embout du moule

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez légèrement le poulet d'huile, salez, poivrez.

Enfournez pour 1 h 30. Surveillez de temps en temps la cuisson
afin que les pommes de terre ne brûlent pas

vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!