

Poulet rôti

Accessoires :

- Une rôtissoire à côtés bas, de 2 pouces de plus large que le poulet à faire rôtir.
- Une grille à rôtir en métal.
- Un thermomètre à viande résistant à la chaleur.
- Une grande planche à découper, un couteau, une fourchette à découper et du papier d'aluminium.

Préparation :

- Laisser le poulet dégeler au réfrigérateur (calculer de 6 à 8 heures par livre). Rincer le poulet à l'eau froide pour éliminer toute trace de glace et éponger.
- Frotter avec les assaisonnements, les herbes et les épices désirés l'intérieur du poulet et sous la peau. Farcir le poulet avec le mélange à farce Stove Top si désiré.
- Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse du poulet, loin des os, en prenant soin de ne pas transpercer l'autre côté.

Cuisson parfaite :

- Le poulet est prêt quand sa température interne atteint 180 °F (avec ou sans farce).
- Laisser le poulet reposer sur une planche à découper pendant 15 minutes en le couvrant de papier d'aluminium.



Étapes pour réussir un poulet rôti



1 PRÉCHAUFFER le four à 350 °F.
Déposer le poulet apprêté sur la grille de la rôtissoire.



2 CUIRE le poulet à découvert à raison de 20 à 25 minutes par livre.

3 VÉRIFIER la température interne du poulet 20 minutes avant l'heure de fin de cuisson prévue.
RETIRER le poulet du four, le déposer sur une planche à découper et le laisser reposer. Découper et déguster!