La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Poulet au Boursin

Plat Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 90 mn

Une recette de poulet rôti amélioré !

Ingrédients

- 1 boursin de 150 g
- 4 gousses d'ail
- huile
- sel
- poivre
- thym
- romarin
- 1 poulet - 1,5 à 1,8 kg

Préparation

1. Soulevez la peau de la volaille par le cou et le devant. En prenant son temps, on y arrive assez facilement...
2. Avec une poche à douille, faites glisser les 3/4 du Boursin (que vous aurez assoupli avec une fourchette) entre la peau et la chair.
3. Du bout des doigts, massez le poulet pour bien répartir le boursin sous la peau.
4. Incisez ensuite la volaille entre chaque cuisse, garnissez avec un peu de boursin.
5. Glissez le reste dans la carcasse avec les gousses d'ail, le thym et le romarin.
6. Ficelez, huilez, salez et poivrez.
7. Mettez dans un plat à four, ajoutez 2 à 3 cuillères d'eau chaude.
8. Enfournez pour 1h30 (ou plus, tout dépend du poids de la volaille), à 180°C (th.6), en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal:j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon blog,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode