

Poulet rôti astucieux



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Grâce à ce système, le poulet est bien rôti et moelleux à souhait.

Ingrédients

- 1 poulet
- beurre pommade
- sel
- poivre
- paprika
- 5 cs d'herbes de provence
- 5 cs de moutarde
- 1 boîte de conserve moyenne vide

Préparation

- 1 Prendre une boîte de conserve vide et la mettre dans le poulet de manière à ce qu'il soit debout dessus.
- 2 L'enduire de beurre, moutarde, herbes, sel, poivre et paprika.
- 3 Enfouir à 190°C (th.6-7) pendant 1 heure.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

