

Poulet rôti dans l'Ultra Pro 5.7l

<http://www.lafeecreative.com/2022/04/poulet-roti-dans-l-ultra-pro-5.7l.html>



Pour 4 personnes

Ingrédients :

1	Poulet prêt à cuire (environ 1.4 kg)
1	Gros oignon
1	Tête d'ail
1	Bouquet garni
1	Citron non traité
1 kg	Pommes de terre lavées
15 ml	Huile d'olive
	Sel, poivre

Ustensiles :



Ultra Pro 5,7 l



Couteau d'office



Éplucheur 2 en 1



Planche souple à découper



Cuillère plate

Préparation :

A noter que le départ de la cuisson se fait à froid !

1. A l'aide du **Couteau d'office** sur la **Planche souple à découper**, épluchez votre oignon, la tête d'ail et le citron. Coupez-les en quartiers.
2. Dans la base de votre **Ultra Pro 5.7 l**, déposez votre poulet, l'oignon, l'ail, le citron. Déposez le bouquet garni. Arrosez de 15 ml d'huile d'olive.
3. Fermez votre Ultra Pro et enfournez pour 30 minutes à 200°C.
4. Pendant ce temps à l'aide de l'**Éplucheur 2 en 1**, épluchez les pommes de terre.
5. Au bout de 30 minutes, déposez les pommes de terre autour du poulet. Salez, poivrez. Mélangez avec la **Cuillère plate**. Refermez votre Ultra Pro et poursuivez la cuisson 30 minutes.
6. Au bout de ce temps, laissez reposer votre poulet encore 10 minutes four éteint.
7. *A servir avec une bonne salade verte ou composée ... Bon appétit !*



Amis et amis L'Apprentissage