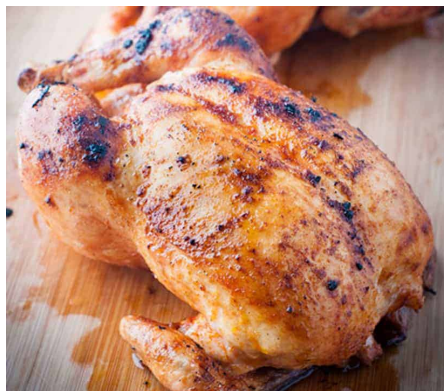


Poulet rôti à la portugaise

- La meilleure recette facile de poulet rôti à la portugaise!



Ingrédients :

- 2 poulets entier d'environ 3.5 lb (1.6 kg)
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe et demi de paprika
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce RedHot**
- 1/3 de tasse (85 ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salée à température pièce
- 3 cuillères à thé de sel
- ficelle

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Vaporiser une grande cocotte (avec grille) d'une huile style Pam et mettre de côté.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger l'ail, le paprika, l'huile d'olive, la sauce Red Hot et le jus de citron. Mettre de côté.
4. Placez les poulets sur votre surface de travail.
5. Bien égouttez les poulets avec du papier essuie-tout.
6. Saupoudrer 3/4 de cuillère à thé de sel à l'intérieur de chaque poulet.
7. Verser 1/4 de tasse de sauce à l'intérieur de chaque poulet.
8. Avec votre main propre, bien étendre la sauce à l'intérieur du poulet.

9. Saupoudrer le restant du sel sur l'extérieur du poulet. Bien frotter et assurez-vous qu'il y en a partout, sur les cuisses et les ailes.
10. Badigeonner le poulet avec le beurre.
11. Placer le poulet sur la grille de votre cocotte.
12. Attachez les jambes de vos poulets avec la ficelle.
13. Badigeonner le restant de la sauce sur les poulets.
14. Faites rôtir pendant 1 heure au four.
15. Couvrir le poulet d'une feuille de papier d'aluminium et continuer la cuisson pendant encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet atteigne la température interne de 170 °F (77 °C).
16. Servir chaud!

À servir avec des **frites maison sans friteuse** et une **bonne salade de chou**

“ *Je ne sais pas ce qu'ils ont avec le poulet rôti nos amis portugais, mais c'est juste incroyablement bon et facile à préparer... :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)