


metro



Poulet parfumé à l'ail

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 1:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 Gousses d'ail

30 ml Huile de canola
(2 c. à soupe)

2 kg Poulet entier
(4 1/2 lbs)

15 ml Beurre, fondu
(1 c. à soupe)

Au goût persil frais haché

1 ml Thym séché
(1/4 c. à thé)

60 ml Bouillon de poulet
(1/4 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C/350 °F.

Dans un bol en verre, mélanger l'ail et l'huile. Réserver.

Badigeonner le poulet de beurre fondu.

Déposer dans la cavité 5 gousses d'ail, le persil et le thym.

Dans une rôtissoire avec grille ou plateau perforé, déposer le poulet.

Verser le bouillon de poulet et les 10 gousses d'ail dans le fond de la rôtissoire.

Faire cuire environ 40 minutes. Arroser fréquemment en cours de cuisson.

Recouvrir de papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant encore 50 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets

Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant



habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.