

Poulet Maison

Pour 4 personnes · Terrine N°1 / 40 cm (ou Chapon Maison, terrine N°0 / 45 cm)

INGREDIENTS

- 1 poulet de 1,5 kg
- Moutarde
- 10 gousses d'ail non pelées
- 1 petit-suisse
- Sel, poivre (ou poivre à l'ail)

PREPARATION

1. Remplir l'intérieur du poulet avec les 10 gousses d'ail non pelées et le petit-suisse.
2. Badigeonner entièrement le poulet de moutarde au pinceau, puis saler et poivrer.
3. Verser 30 cl d'eau (ou de bouillon) dans la terrine en argile, y placer le poulet et fermer avec le couvercle.
4. Cuire 1 heure 30 à 250°C (thermostat 7-8).

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Une recette très facile à réaliser, qui séduit tous les palais.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.