


POULET À LA CATALANE

Préparation	15min
Cuisson	1h30
Total	1h45
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 poulet (environ 1,5 kg)	1 cuillère à café d'oignons granulés FUCHS
100 g de pain blanc ou de petits pains rassis	1 cuillère à café d'ail granulé FUCHS
5 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café de thym FUCHS
200 ml de bouillon de poule	½ cuillère à café de poivre noir concassé FUCHS
Sel rose FUCHS	

Préparation :

1. Mélanger les oignons flocons, l'ail granulé, le thym et le poivre et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis y ajouter le pain coupé en petits dés et mélanger.
2. Saler généreusement l'intérieur et l'extérieur du poulet, le farcir avec le pain aux épices, le mettre dans un plat à gratin et le badigeonner avec l'huile d'olive restante. Le rôtir environ 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C (convection haut/bas).
3. Verser le bouillon dans le plat à gratin, augmenter la température à 200 °C et poursuivre la cuisson encore 45 minutes. Découper le poulet et le servir avec les dés de pain.

Astuce : accompagner de haricots verts aux lardons ou d'une salade de tomates.

