



LA RECETTE DU MOIS

— DÉCEMBRE 2024 —

Poulet rôti *aux épices de Noël,* *légumes et châtaignes rôties*



Pour 6 personnes



Préparation :
25 mn



Niveau : moyen

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



1 poulet

chez votre épicier :



1 patate douce,
3 panais,
4 carottes



100g de
châtaignes
cuites



2 oignons



10cl
de sauce soja



2 c.à.s
de miel



1 c.à.c d'épices
de Noël



15g de fleur de
maïs Maizena



20g
de beurre



Sel,
poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Épluchez les oignons et taillez-les en grosses lamelles. Épluchez les légumes restants et coupez-les en lamelles.

2

3

Placez-les au fond d'un grand plat allant au four, ajoutez des parcelles de beurre et assaisonnez.

Badigeonnez le poulet de miel. Versez la sauce soja dans le fond du plat et ajoutez de l'eau pour recouvrir à moitié les légumes.

4

5

Disposez le poulet sur les légumes et enfournez. Pendant la cuisson, toutes les 20 minutes, tournez la volaille d'un quart de côté et arrosez-la avec la sauce du plat.

Une fois le poulet bien doré et cuit à cœur, retirez-le du four.

6

7

Récupérez le jus de cuisson dans une casserole. Incorporez la fleur de maïs Maïzena et les épices de Noël, puis portez le mélange à ébullition en remuant. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez le poulet nappé de la sauce avec ses légumes rôtis en accompagnement.

8

Régalez-vous !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :



@boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin