

Poulet rôti.



Température : 150°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 45 à 60 min selon poids

Ingrédients :
1 poulet entier
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 150°C, 60% d'humidité.

- Dans un plat de cuisson, déposez votre poulet entier et assaisonnez-le selon vos envies (épices, citrons, herbes aromatiques...).
- Enfournez dans votre four combiné-vapeur et programmez votre sonde thermométrique à 80°C.
- Le poulet est cuit lorsque la température à cœur de 80°C est atteinte.
- Le four sonne et s'arrête automatiquement.
- Nul besoin de mettre de l'eau dans votre plat car l'apport d'humidité vous permettra d'obtenir un jus de cuisson.