



Très Facile-Prép : 20 min



Poulet rôti aux épices



Repos : 1 nuit- Cuisson : 1h

1 poulet de 1.5 kg

1 citron

Marinade

2 gousses d'ail hachées

1 à 2 cuil à café de mélange d'épices curcuma-gingembre

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 pincée de safran

Sel, poivre

La veille

Rincez bien votre poulet, bien le froter avec un citron.

Rincez le une seconde fois.

Préparez la marinade. Malaxez bien le poulet avec cette dernière. Réservez au frais 30 min, moi je l'ai laissé la demi-journée.

Le lendemain

Faire rôtir votre poulet dans votre four à 180°C fonction rôtissoire pendant 1h.

En l'arrosant régulièrement de marinade.

Si vous n'avez pas de fonction rôtissoire sur votre four, mettez votre poulet dans un plat et faire cuire de la même façon mais en retournant vous-même de manière régulière le poulet.

Servez chaud.