Poulet à l'ail noir

Ingrédients fournis : 60 g. d'ail noir, oignon bio, thym et romarin sans pesticides, sac de cuisson PET (totalement inerte et sans danger)

Ingrédients non fournis : un poulet, huile, sel et poivre

• Couper la ou les têtes d'ail noir en deux, vider les gousses et les couper en morceaux.

• Eplucher et couper en morceaux les oignons

• Mettre la moitié de l'ail, de l'oignon, du thym et du romarin dans le poulet.

• Glisser deux gousses d'ail sous la peau du blanc.

• Verser un peu d'huile (de préférence olive) dans le poulet

• Ouvrir le sac et y mettre le poulet, le reste de l'ail, de l'oignon, du thym et du romarin et deux cuillères à soupe d'eau (ou, mieux, un mélange de vinaigre balsamique et de vin blanc).

• Refermer le sac à l'aide du lien fourni. Recouper le sac après le lien

• Enfourner dans un four programmé à 190 °C et cuire 1h30, selon la fermeté de la volaille.

Bon Appétit !

Chez Blanleuil
Magnac-lès-Gardes (Charente)

Poulet à l'ail noir

Ingrédients fournis : 60 g. d'ail noir, oignon bio, thym et romarin sans pesticides, sac de cuisson PET (totalement inerte et sans danger)

Ingrédients non fournis : un poulet, huile, sel et poivre

• Couper la ou les têtes d'ail noir en deux, vider les gousses et les couper en morceaux.

• Eplucher et couper en morceaux les oignons

• Mettre la moitié de l'ail, de l'oignon, du thym et du romarin dans le poulet.

• Glisser deux gousses d'ail sous la peau du blanc.

• Verser un peu d'huile (de préférence olive) dans le poulet

• Ouvrir le sac et y mettre le poulet, le reste de l'ail, de l'oignon, du thym et du romarin et deux cuillères à soupe d'eau (ou, mieux, un mélange de vinaigre balsamique et de vin blanc).

• Refermer le sac à l'aide du lien fourni. Recouper le sac après le lien

• Enfourner dans un four programmé à 190 °C et cuire 1h30, selon la fermeté de la volaille.

Bon Appétit !

Chez Blanleuil
Magnac-lès-Gardes (Charente)