

Rôti de poulet mariné à l'Ocana



2-3 personnes



1h15 minutes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h environ



Ingédients

- 1 rôti de poulet fermier (environ 750 g)
- 3 c. à s. de marinade Ocana Proscope
- 2 c. à s. de beurre noisette (fondu)
- 1 petit oignon blanc émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 branche de thym frais
- 1 c. à s. d'huile chaude (pour détendre la marinade)
- 1 c. à s. de moutarde mi-forte
- Sel marin et poivre noir

Préparation

Prépare la marinade :

1. Dans un grand bol, mélanger la marinade Ocana, l'huile, l'ail, l'oignon et le thym.
2. Ajouter la c. à s. d'eau chaude, le beurre noisette, la moutarde, un peu de sel et de poivre selon envie, pour détendre la texture et obtenir une marinade fluide et onctueuse.

Marine le poulet :

1. Placer le rôti dans un plat creux, verser la marinade dessus, masser bien la viande.
2. Couvrir et laisser reposer 30 min à température ambiante (ou 2 h au réfrigérateur).

Cuisson du rôti :

1. Faire dorer le rôti sur toutes ses faces dans une cocotte chaude pour caraméliser les sucs.
2. Ajouter le reste de marinade.
3. Couvrir et laisser mijoter doucement 45 à 50 min à 200 degrés en arrosant régulièrement.

Fin de cuisson :

1. Enlever le couvercle les 10 dernières minutes pour que la peau devienne dorée.
2. Le jus doit rester fluide, légèrement orangé et brillant.

Dressage :

1. Tranche le rôti, nappe de jus, et sers avec des légumes rôtis ou un riz parfumé.

Astuce : À mi-cuisson ajouter des pommes de terre nouvelles dans la cocotte, elles cuiront dans le jus !



PROSCOPE