



Poulet rôti à la chinoise

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Poulet rôti à la chinoise

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 15 minutes

Ingrédients

- 1 poulet

Marinade

- 4 cuillères à soupe de miel
 - 4 cuillères à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
 - 1 gousse d'ail
 - 1 cm de gingembre frais
 - ½ cuillère à café de purée de piment
-

Préparation

1. Disposer la volaille dans un plat allant au four.
 2. Faire chauffer le four à 180°.
 3. Éplucher et hacher finement l'ail et le gingembre. Les mettre avec tous les autres ingrédients de la marinade dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir une minute.
 4. Arroser le poulet avec cette marinade et enfourner. Faire cuire 1h ou jusqu'à ce que la volaille soit cuite en arrosant fréquemment. Rallonger le jus avec de l'eau s'il devient trop épais, sauf en fin de cuisson.
 5. Sortir du four, découper et servir avec le jus de cuisson.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau et d'une [Salade de concombres au Nuoc-Mâm](#).
- Remplacer le gingembre frais par 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre.
- Cette recette convient aussi aux cuisses et rôtis de dinde, aux cuisses de poulet, et même au porc.

Publié par Lucullent le 14 octobre 2009. Dernière modification le 1 octobre 2012.