

POULET RÔTI AU COMBAVA

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1 poulet à rôtir
½ ou 1 cuillère à café de poudre de combava
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 ou 3 branches de thym vert
2 ou 3 gousses d'ail
½ oignon
Poivre
Sel

- 1 Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Dans un petit bol, mélangez l'huile, le thym, la ½ gousse d'ail hachée, la poudre de combava, le poivre et le sel.
- 2 Rincez la cavité et l'extérieur du poulet, épongez l'excédent d'eau avec du papier essuie-tout. Repliez les ailes sous le poulet.
- 3 Badigeonnez le poulet avec la marinade préparée et mettez le reste des gousses d'ail pelées et le ½ oignon coupé en deux dans la cavité. Laissez macérer 2 ou 3h pour plus de goût (facultatif).
- 4 Ficelez les pattes ensemble. Déposez le poulet sur la grille de la lèche frite. Faites-le rôtir durant une heure. Retirez du four et inclinez le poulet dans la lèche frite pour que le jus s'échappe de la cavité. Arrosez le poulet de ce jus et remettez-le au four quelques minutes.
- 5 Déposez le poulet dans un plat de service et laissez-le reposer 15 minutes.
- 6 Découpez et servez accompagné de riz ou de pommes de terre sautées.