



Poulet rôti à la chinoise

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

Une recette très simple de poulet entier rôti au four, dont le jus de cuisson aux saveurs asiatiques relèvera du riz, des pâtes ou des légumes servis en accompagnement.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 1 h - Durée: 1 h 15

Ingrédients

- 1 poulet

Sauce

- 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 sambal oelek

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 sauce dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir une minute.
4. Arroser le poulet avec cette sauce 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.

Ingrédients originaux

- Sauce soja
- Gingembre frais
- Sambal oelek
- Noilly Prat