



CUISSON DES VOLAILLES AU FOUR

INGREDIENTS

Une volaille fermière ou de Bresse : Poulet, Pintade, Poularde, Chapon, Dinde
Un jus de cuisson de volaille Molard : 4 dl

PREPARATION

Saler et poivrer l'intérieur de la volaille
Préchauffer le four 170°/180°.
Placer la volaille dans le lèche-frite
Couvrir la volaille d'un papier d'aluminium



CUISSON:

Au cours de la cuisson, arroser régulièrement la volaille avec le jus de volaille Molard

Temps de cuisson :

Pintade, Poulet, Poularde : 1h15 à 170°/180° sous papier alu
: 0h20 à 200°/220° découvert
: plus 15 minutes si volaille farcie

Dinde et Chapon : 2h00 à 170° /180° sous papier alu
: 0h30 à 200°/220° découvert
: plus 20 minutes si volaille farcie

A la fin de la cuisson, déficeler et laisser reposer 15 minutes afin que les chairs se décontractent.