



Poulet rôti à l'origan et au paprika

Portions: 4 à 6

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 4 heures

6

SG



Ingrédients

Saumurage

- 3,64 l (16 tasses) d'eau
- 180 ml (3/4 tasse) de sel casher (sel à gros grains)
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre de canne biologique
- 10 gousses d'ail, pelées
- 1 oignon, tranché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan séché
- 15 ml (1 c. à soupe) de grains de poivre entiers
- 1 grosse feuille de laurier
- 1 poulet entier (environ 1,5 kg/ 3,3 lb)

Poulet

- 1 oignon, tranché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 680 g (1,5 lb) de pommes de terre grelots
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 125 ml (1/4 tasse) de beurre
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 30 ml (2 c. à soupe) de paprika
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché

Étapes

Saumurage

1. Combiner tous les ingrédients dans une grande casserole.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à dissolution complète du sel et du sucre.
3. Laisser refroidir à température ambiante avant de réfrigérer pour refroidir complètement.
4. Une fois la saumure complètement refroidie, y immerger le poulet et laisser reposer au réfrigérateur de 6 à 10 heures. Au besoin, retirer de la cavité du poulet le cou et les abats.
5. Au moment de cuire, retirer le poulet de la saumure et bien l'éponger avec du papier absorbant

Cuisson

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 190 °C (350°F).
2. Dans un chaudron en fonte émaillée, combiner l'oignon, l'ail, les pommes de terre grelots avec l'huile d'olive, 15 ml (1 c. à soupe) de paprika, le sel et 8 ml (1/2 c. à soupe) d'origan.
3. Déposer le poulet par-dessus les pommes de terre.
4. Étendre uniformément le beurre sur le dessus du poulet, puis saupoudrer avec le reste du paprika et de l'origan.
5. Couvrir et cuire au four pendant 2 heures.
6. Retirer le couvercle et continuer la cuisson pendant 20 minutes. Arroser le poulet de son jus de cuisson toutes à quelques reprises pendant la cuisson.
7. Laisser reposer à couvert pendant 20 minutes avant de servir.