



# Julie Zyromski

## 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 (½ 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.