

# Poulet fermier

## Ingrédients :

Poulet(s) 1,6 kg à 2 kg  
Huile d'olive  
Herbes de Provence  
Sel, poivre

### Cocotte de base 4/6 pers.

1  
1 filet  
2 c. à c.  
facultatif

### Grande cocotte 8/10 pers.

2  
1 filet  
3 c. à c.  
facultatif

## Préparation :

- 1 - Enduisez le(s) poulet(s) avec un peu d'huile d'olive.
- 2 - Assaisonnez-le(s) avec le sel, le poivre et les herbes de Provence.
- 3 - Déposez-le(s) au fond de la cocotte en vérifiant que la chair ne touche pas le haut du couvercle. Si c'est le cas, appuyez dessus avec le plat de la main très fortement pour l'aplati.
- 4 - **Ne pas ajouter d'eau.**
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	1h00 à 1h15	1h35 à 1h45
<b>Inversion*</b>	40 mn	50 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIER :</b>	10 mn	10 mn

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

- Vous pouvez ajouter des petites pommes de terre autour du(es) poulet(s).