

## Volaille rôtie aux poivres – Fiche recette professionnelle (8 portions)

| Ingrédients (8 pers)             | Quantité                     | Préparation            |
|----------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Volaille entière (prête à cuire) | 2 pièces (env. 2,2 kg pièce) | Parée et bridée        |
| Poivre noir en grains            | 8 g                          | Concassé grossièrement |
| Poivre blanc moulu               | 4 g                          | Prêt à l'emploi        |
| Baies roses entières             | 4 g                          | Légèrement écrasées    |
| Piment doux moulu                | 3 g                          | Prêt à l'emploi        |
| Ail semoule                      | 4 g                          | Prêt à l'emploi        |
| Oignon semoule                   | 4 g                          | Prêt à l'emploi        |
| Thym séché                       | 2 g                          | Effrité                |
| Romarin séché                    | 2 g                          | Effrité                |
| Sel fin                          | 24 g                         | Prêt à l'emploi        |
| Huile de tournesol               | 80 ml                        | Pour badigeonner       |

### Étapes de réalisation

1. Mélanger tous les poivres, baies roses, piment doux, ail semoule, oignon semoule, thym, romarin et sel dans un cul-de-poule.
2. Ajouter l'huile de tournesol pour obtenir une pâte d'assaisonnement homogène.
3. Badigeonner généreusement les volailles sur toutes les faces et à l'intérieur avec la préparation.
4. Filmer ou couvrir et laisser reposer 1h au froid pour imprégner la chair.
5. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
6. Disposer les volailles sur une plaque gastro avec grille, enfourner pour 1h20 à 1h30 selon calibre, arroser en cours de cuisson.
7. Contrôler la cuisson à cœur (min. 75°C), laisser reposer 15 minutes avant découpe et service.

### Allergènes potentiels

Absence d'allergènes majeurs dans la recette (hors contaminations croisées en atelier)

### Infos nutrition (indicatif)

Source de protéines maigres

Riche en arômes naturels sans additif

Faible teneur en matières grasses ajoutées hors peau