






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4/6p
- Préparation :  5 mn
- Cuisson :  1h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- 1 poularde roulée de Bresse préparée par votre boucher
- Sel, poivre
- 20g de beurre

# POULARDE ROULEE

## \*PRÉPARATION\*

Préchauffer le four à 200° (Th.7)

Saler et poivrer la poularde et la badigeonner de beurre ou d'huile.

Enfourner et cuire pendant 30 minutes.

Baisser le four à 130° (Th.4 ½)

Cuire encore pendant 60 minutes.

Arroser régulièrement avec le jus qui se forme et couvrir d'un papier aluminium si la volaille dore trop vite.

Lorsque la poularde est cuite, éteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser reposer pendant 15 minutes.

## \* REMARQUES \*

Accompagnez votre poularde roulée d'une jolie purée maison, beurrée et crémée, d'un gratin de cardons ou de marrons que vous aurez disposé autour de votre volaille.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**