

Spaghettis au poulet rôti

Ingrédients pour 4 personnes :	1 gousse d'ail
1 Poulet entier	Thym & laurier
320 g de pâtes type spaghettis	10 g de beurre
40 g de parmesan	1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 oignon	Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Ôtez la première peau de votre oignon et coupez le en 2 ou 4.
Écrasez légèrement vos gousses d'ail

Farcissez votre poulet avec l'oignon, les gousses d'ail,
la feuille de laurier et le thym puis attachez le
Placez le poulet dans un plat allant au four

Huilez et salez votre poulet.

Agrémentez le de quelques morceaux de beurre.

Enfournez à 180°C (Th.6) pour 1 h à 1 h 15.

Arrosez régulièrement votre poulet tout au long de la
cuisson de jus de cuisson.

Laissez refroidir votre poulet à température ambiante
avant de détachez la chair de la carcasse et des os.
Effilochez la.

Dégraissiez légèrement le jus de votre poulet.

Dans une cocotte, faites cuire vos pâtes dans un
très grand volume d'eau bouillante salée une
minute de moins que le temps mentionné sur le paquet.
Égouttez les.

Dans un wok, faites revenir le poulet avec son jus,
puis ajoutez les pâtes et laissez cuire pendant 4 à 5 min.

Râpez le parmesan et versez le dans le wok
et bien mélanger

Répartissez vos pâtes au poulet rôti dans des assiettes creuses.

Agrémentez les de parmesan râpé

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!