

Plat a four "Elegance de Baumstal"



Cuisse de poulet gros sel.

(pour 4 personnes)

BAUMSTAL

- 1 cuisse de poulet par personne
- Herbamare

Vous pouvez déguster cette préparation nature, vous pouvez aussi faire désosser la cuisse en laissant le bout d'os du pilon, et la farcir à votre convenance (un mélange de champignons et de chair à saucisse, par exemple)

A ce moment là il faudra bien refermer la cuisse par-dessus la farce.

Répartissez environ 2 cm de gros sel dans le plat "Elégance de Baumstal". Posez les cuisses de poulet, remplissez de gros sel afin que les cuisses en soient enveloppées.

Préchauffez le four à température maximum, puis mettre au four sans couvercle pendant environ 1 heure.

Pour servir, renversez sur une planche en bois, cassez l'enveloppe avec un marteau..., vous serez étonné de voir une viande cuite à point et délicieuse.

BAUMSTAL
www.baumstal.com