



Poulet au four à la Auger



INGRÉDIENTS :

- Poulet entier (ou deux cuisses et 2 poitrines)
- $\frac{3}{4}$ d'oignons espagnol coupé en 6 morceaux
- Épice à poulet St-Hubert (épice orange)
- 3 tasses d'eau
- 2 c. table de sauce OXO au poulet
- 2 c. table de fécule de maïs
- 2 c. thé de sel
- $\frac{1}{2}$ enveloppe de sauce St-Hubert BBQ au poulet

PRÉPARATION :

1. Couper les oignons en tranche de 2cm x 2cm
2. Mettre le poulet dans chaudron pour le four
3. Ajouter l'eau dans le chaudron
4. Ajouter le sel à l'eau et sur le poulet
5. Étendre les oignons tout au tour du poulet
6. Saupoudrer en grande quantité l'épice à poulet St-Hubert sur le poulet
7. Couvrir et placer au four à 375 pour 1 $\frac{1}{2}$ heure
8. Arroser de temps en temps

PRÉPARATION DE LA SAUCE :

1. Retirer le poulet du chaudron et tamiser le bouillon pour le récupérer
2. Ajouter au bouillon la sauce OXO au poulet
3. Diluer la fécule de maïs à un peu d'eau et ajouter au bouillon en mélangeant rapidement
4. Diluer la sauce St-Hubert à un peu d'eau et ajouter au bouillon en mélangeant rapidement
5. Porter à ébullition et servir