

Poulet au sel

Pour 4
personnes:

Poivrer légèrement l'intérieur du poulet et y introduire 20 g de beurre et 1 à 2 feuilles de sauge. Humecter le sel avec 2 blancs d'œufs légèrement battus et ½ dl d'eau et mélanger soigneusement. Chauffer le four à 250 °C. Recouvrir un plat à gratin de 1,5 cm de sel de mer (droguerie). Déposer le poulet et le couvrir du reste de sel. Presser de toute part pour faire adhérer. Cuire 50 mn au four. A table découper un couvercle dans la croûte à l'aide d'un couteau solide. Enlever le sel attaché à la peau du poulet. Couper en tranches et servir sur assiettes.

