

# Une volaille à l'orange

1 volaille

2 oranges, 1 citron vert, 1 citron jaune

30 g de beurre

1 c à soupe de miel liquide

1 c à soupe de gingembre en poudre

1 c à café de poivre concassé

Cuisson 2 heures au four à 180° (thermostat 6)

Prélever les zestes d'une orange et du citron vert

Glisser les zestes à l'intérieur de la volaille

Saler et poivrer

Presser les deux oranges et le citron vert

Mettre le miel dans un bol, ajouter le gingembre, le poivre et une pincée de sel

Mélanger pour bien dissoudre le miel

Badigeonner la volaille du beurre fondu

Enfournez et laissez cuire deux heures en arrosant régulièrement avec le mélange aux agrumes et le jus de cuisson.

½ heure avant la fin découper le citron jaune en rondelles et les déposer sur le dos de la volaille.