**Poulet à la compote de pommes**

**Pommes
sucre ou stévia
poulet à rôtir
mélange d'assaisonnement pour poulet**

Compote de pommes : épluchez et évidez les pommes. Coupez-les en dés et mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau. Laissez-les mijoter jusqu'à ce que les segments de pomme ramollissent.

Vous pouvez mixer la préparation ou non, si vous préférez un peu de mordant. Choix suivant : ajouter ou non un édulcorant tel que du sucre ou du stévia. Ce choix est en partie déterminé par l'acidité des pommes.

Dans la cuisine belge, la compote de pommes est un accompagnement classique du poulet frit ou grillé.

**Un poulet rôti complet** : retirez la ficelle et l'autocollant portant le numéro de lot. Rincez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur et épongez-le. Vaporisez d'huile d'olive et assaisonnez avec un mélange d'épices pour poulet.

Placez le poulet dans un plat à four huilé et mettez-le dans un four préchauffé sur la position « air chaud ». D'abord 15 minutes sans le couvercle à 200°C et ensuite 15 minutes de plus à 185°C. Versez un verre d'eau dans la casserole. Remettez le couvercle et enfournez la casserole pour 30 minute supplémentaire à 185°C, réglage normal.

Servir avec des frites, des croquettes ou des pommes de terre bouillies. Et ne manquez pas de mettre un pot de mayonnaise sur la table.

**Mélange d'assaisonnement pour poulet**

* **Cumin**
* **Piment**
* **Ail**
* **clous de girofle**
* **coriandre**
* **poivre noir**
* **origan**
* **thym**
* **sel**

**Décidez des quantités à utiliser en fonction de votre goût.**