**Poulet BBQ et légumes**

**Ingrédients**

* 3 carottes en rondelles
* 4 pommes de terre en dés
* 1 oignon
* Persil italien.
* Huile d'olive
* Sel et poivre
* 1 poulet entier de 3 à 4 lbs
* Épices BBQ

**Instructions**

1. Placer les pommes de terre, carottes dans la TupperOndes 3 litres.
2. Dans le Rapido Chef Pro, couper l'oignon jaune et ajouter au mélange de pommes de terre et carotte, tout mélanger avec un généreux filet d'huile d'olive et sel poivre au goût.
3. Déposer le poulet entier dans le 1.75l.
4. Mettre sur le poulet une très généreuse quantité d'épices bbq (tu penses que c'est assez et bien ajoutes-en encore)
5. Placer en superposition et ne pas fermer le couvercle, contentez-vous de le déposer sur le dessus, Cuire 30 minutes.