

Poulet rôti aux herbes

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 poulet entier (environ 1,5 kg)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail (non pelées)
- 1 bouquet de thym frais
- 1 bouquet de romarin frais
- 1 citron (coupé en quartiers)
- 1 oignon (coupé en quartiers)
- Sel et poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 220 °C

Assaisonnement du poulet :

Rincer le poulet à l'eau froide et le sécher avec du papier absorbant.

Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre, le thym et le romarin. Frotter ce mélange sur tout le poulet, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Garnir le poulet et le rôti :

Remplir la cavité du poulet avec les gousses d'ail, les quartiers de citron et d'oignon.

Placer le poulet dans un plat de cuisson, poitrine vers le haut. Il est possible d'ajouter quelques légumes autour (carottes, pommes de terre etc...).

Enfourner le poulet et le faire rôti pendant **environ 1h15**.

Pour la cuisson piquer la cuisse avec un couteau : si le jus est clair c'est prêt.

Conseils :

Pour encore plus de saveur, faire mariner le poulet avec les herbes et l'huile d'olive quelques heures à l'avance.

Pour les grandes tablées dominicales, la simplicité gourmande du poulet rôti aux herbes s'accordera remarquablement avec notre champagne **Brut Blanc de Blancs 100 % chardonnay en Jéroboam (300 cl)**.