

Poulet rôti au citron, thym, pain à l'ail, tomates et oignons confits dans leur jus |

Recette pour 4 personnes

Description

Poulet rôti d'une manière traditionnelle, qui vous apportera saveurs et plaisirs lors de la dégustation.

Ingrédients

Poulet rôti au citron

- 1 Unité(s) Poulet entier
- 1 Tranche(s) Miche de pain
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Citron
- 200 Gr Tomate
- 150 Gr Oignon

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez la gousse d'ail, frottez-la sur la tranche de pain (idéalement passez le pain au four pour le sécher).

Coupez le citron en quartiers.

Assurez-vous que votre poulet a bien été vidé proprement.

Épluchez l'oignon et coupez-le en quartiers (6 à 8 morceaux).

Coupez les tomates en quartiers.

Poulet rôti

Insérez dans le ventre du poulet (coffre) le pain à l'ail, pressez les quartiers de citron à l'intérieur et laissez-les là, puis la tige de thym.

Arrosez-le légèrement d'huile puis assaisonnez-le de sel et poivre. Placez-le sur un plat allant au four. Déposez tout autour les quartiers de tomates et d'oignons.

Enfournez-le durant 55-60 minutes environ suivant la grosseur. Pour vérifier la cuisson, insérez la pointe de votre couteau dans l'entrecuisse, si le jus qui coule est translucide, cela signifie qu'il est cuit.

Il ne vous reste plus qu'à le sortir du four puis le couper. Mangez le pain à l'intérieur, c'est délicieux!

Bon appétit!