Poulet rôti au citron et au thym

1 H 30 · 4 PERS. · FACILE



INGRÉDIENTS

- **1** poulet fermier, 1,6 kg
- **2** citrons jaunes
- **1** tête d'ail
- **6** branches de thym
- **60 g** de beurre mou
- **2 c. à s.** d'huile d'olive
- **800 g** de pommes de terre
- **1** oignon
- **15 cl** de bouillon de volaille
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C. Sortir le poulet 30 min avant.
2. Mélanger le beurre, le zeste d'un citron, le thym effeuillé, sel et poivre.
3. Glisser ce beurre sous la peau des blancs, masser le poulet avec le reste.
4. Garnir le poulet du citron zesté, de l'ail coupé en deux et d'une branche de thym.
5. Dans le plat : pommes de terre et oignon en lamelles, un filet d'huile, le poulet par-dessus.
6. Enfourner 1 h 15 en arrosant toutes les 20 min. Verser le bouillon à mi-cuisson.
7. Laisser reposer 10 min sous une feuille d'alu avant de découper.

L'astuce Pour une peau bien dorée, 10 minutes de plus à 220 °C en fin de cuisson, sans arroser.