# 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.

# Bûche roulée framboise et chocolat blanc



2 H · 8 PERS. · MOYEN

## INGRÉDIENTS

- **4** œufs
- **120 g** de sucre
- **100 g** de farine
- **1 c. à c.** de levure
- **200 g** de chocolat blanc
- **30 cl** de crème entière
- **250 g** de framboises
- **2** feuilles de gélatine
- **40 g** de sucre glace
- **1** citron vert
- Sel

## PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat blanc dans 10 cl de crème chaude. Laisser refroidir.
2. Monter les 20 cl de crème restants bien froids, les incorporer au chocolat.
3. Réserver cette mousse 1 h au frais.
4. Séparer les œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchir.
5. Ajouter farine et levure, puis les blancs montés avec une pincée de sel.
6. Étaler sur une plaque chemisée, cuire 10 min à 180 °C.
7. Rouler le biscuit chaud dans un torchon humide, laisser refroidir.
8. Dérouler, garnir de mousse et de framboises, rouler serré.
9. Masquer avec le reste de mousse, râper le zeste du citron vert.

SUITE AU VERSO →

# Bûche roulée framboise et chocolat blanc

## PRÉPARATION, SUITE

**10** Réserver 4 h au frais. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

**L'astuce** Rouler le biscuit encore chaud : c'est ce qui évite qu'il se fende.

# Salade de lentilles, feta et herbes

25 MIN · 4 PERS. · FACILE

## INGRÉDIENTS

- **250 g** de lentilles vertes
- **150 g** de feta
- **1** échalote
- **1** bouquet de persil plat
- **½** bouquet de menthe
- **3 c. à s.** d'huile d'olive
- **1** citron
- **1 c. à c.** de cumin
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

1. Cuire les lentilles 20 min à l'eau, départ à froid. Égoutter.
2. Hacher l'échalote, ciseler les herbes, émietter la feta.
3. Mélanger huile, jus de citron, cumin, sel et poivre.
4. Verser la sauce sur les lentilles tièdes, ajouter échalote et herbes.
5. Servir tiède, la feta par-dessus.

**L'astuce** Saler l'eau seulement en fin de cuisson : les lentilles restent tendres.