

Poulet au thym citron



Ingrédients

1 beau poulet fermier
1 bouquet de thym citron
1 branche de romarin, 2 feuilles de laurier
1 petit citron, 1 oignon, 2 gousses d'ail
25 cl de liquide (eau, bouillon, vin blanc au choix ou mélange)
Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°
Mettre une grosse c à c de sel fin à l'intérieur du poulet
Y ajouter le thym, une feuille de laurier, le petit citron coupé en 8, 2 gousses d'ail en chemise, la branche de romarin, et de nouveau une petite c à c de sel fin et du poivre du moulin
Faire chauffer une cocotte en fonte le plus possible adapté à la taille du poulet, (Une cocotte ovale de 32)
Faire légèrement dorer le poulet sur toutes ses faces, après l'avoir salé et l'avoir ou non *légèrement* enduit d'huile d'olive ou de graisse de canard
Mettre le liquide dans la cocotte avec l'oignon coupé en huit, l'autre feuille de laurier
Mettre au four sans le couvercle, tourner le poulet tous les quart d'heure et l'arroser
Vérifier la cuisson au bout d'une heure et quart environ, en le piquant à la hauteur de l'articulation de la cuisse, le jus qui sort doit-être transparent, si besoin poursuivre la cuisson
Sortir la cocotte du four, attendre 10 minutes puis mettre trois feuilles de papier d'aluminium autour du poulet et le laisser reposer entre ½ heure à 1 heure avant de le découper et de le servir.
C'est la phase de repos qui va assurer au poulet son moelleux et la diffusion des parfums