

Poulet rôti

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 75 min

Ingrédients :

- 1 poulet
- 1 citron non traité
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 6 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- 4 feuilles de laurier
- poivre
- huile d'olive

- *Allumez le four sur th. 7 (210°).*
- *Retirez la ficelle du poulet. Coupez le citron en deux, frottez toute la surface du poulet avec une moitié de citron, pressez le jus à l'intérieur de la carcasse et mettez les moitiés du citron à l'intérieur. Salez, poivrez.*
- *Ajoutez les gousses d'ail non pelées coupées en deux, les branches de céleri repliées et les feuilles de laurier, puis badigeonnez-le de moutarde. Pelez les oignons, coupez-les en rondelles et mettez-les dans le plat avec un filet d'huile d'olive, posez le poulet dedans et faites cuire 15 mn.*
- *Baissez le thermostat sur 6/180°, ajoutez 1 verre d'eau dans le plat et laissez cuire encore 15 mn. Retournez le poulet (les blancs vers le fond du plat), faites cuire environ 20 mn, puis retournez-le une dernière fois et poursuivez la cuisson 25 mn.*

Découpez le poulet pour servir. Accompagnez de frites, de purée ou de gratin.