

# Poulet rôti au miel et aux citrons confits

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 75 min

## Ingrédients :

- 1 poulet
- 1 botte d'estragon
- 3 citrons confits
- 1 cuil. à soupe de miel
- Fleur de sel
- Poivre
- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de beurre salé
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé

- Quelques heures avant sa préparation, mettez une botte d'estragon à l'intérieur du poulet.  
Coupez 1 citron confit en quatre. Badigeonnez votre poulet avec du miel en faisant attention de ne pas en mettre trop. Parsemez de poivre grossièrement moulu et de trois pincées de sel de Guérande. Mettez à l'intérieur (en plus de l'estragon) les quartiers de citron. Posez le poulet dans un plat à four et ajoutez les autres citrons entiers.
- Glissez le plat dans le four froid, que vous allumez à 200°C (th. 6 1/2). Au bout de 15 mn, le poulet brunit un peu, arrosez-le de 1 dl d'eau. Laissez cuire 20 mn, puis baissez la température à 160°C (th. 5 1/2) et laissez cuire encore 40 mn, en retournant le poulet deux ou trois fois.
- Préparez les pommes de terre, rincez-les, coupez-les en deux dans la longueur, sans les peler, et mettez-les dans un plat à four. Glissez dans le four 30 mn après avoir mis le poulet.
- Servez le poulet entier, avec les pommes de terre en vrac dans un saladier, auxquelles vous ajouterez du persil, du sel et du beurre salé.

