



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULET RÔTI A L'AIL ET AUX FINES HERBES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poulet de 1,5 kg
- ✓ 200 g de fromage frais
ail et fines herbes
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1/2 citron
- ✓ 60 g de lard fumé
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Préchauffer le four à 240°.
2. Décoller délicatement la peau du poulet et glisser le fromage ail et fines herbes cuisine entre la peau et la chair sur les blancs et sur les cuisses.
3. Hacher le lard et les abats du poulet en petits dés, ajouter 1 cuillère à soupe de fromage ail et fines herbes, poivrer légèrement et farcir le poulet avec ce mélange.
4. Brider le poulet et l'enduire d'huile d'olive.
5. Poser le poulet sur la grille, au-dessus d'un large plat à gratin dans lequel on aura versé un verre d'eau.
6. Laisser rôtir le poulet 15 min.
7. Baisser le four à 180° (th. 6) et arroser ensuite toutes les 10 min avec le jus recueilli dans le plat, en ajoutant régulièrement de l'eau (pendant environ 45 min).
8. Retirer du four. Vider le jus du poulet dans le plat de cuisson, ajouter le jus de citron et placer le plat sur le feu.
9. Laisser réduire à feu vif en remuant régulièrement.
10. Découper le poulet rôti à l'ail et aux fines herbes, et servir avec la sauce sirupeuse.

