

## Poulet rôti à l'ail et aux herbes

Pour 4 personnes :

- 1 poulet bio ou fermier d'environ 1,75 kg
- 8 gousses d'ail non pelées (*je les ai pelées, je n'avais pas fait attention*)
- 4 longs brins de thym (*thym séché, rayon épices pour moi*)
- 3 longs brins de romarin (*aussi en pot pour moi*)
- 1 càs d'huile d'olive
- sel
- poivre

Mettre les gousses d'ail et la moitié du thym et du romarin à l'intérieur du poulet. Comme j'avais un reste de citron au frigo, je l'ai aussi ajouté en tranches. Essuyer le poulet avec du papier absorbant et le badigeonner d'huile. Le couvrir de thym et de romarin. Saler et poivrer.

Placer le poulet dans un plat à rôtir et faire cuire 10 min dans un four préchauffé à 220°C. Réduire la température à 180°C et faire cuire encore 45 min jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau dans une des cuisses : le jus qui s'écoule doit être clair. Faire cuire 10 min de plus si nécessaire.

Laisser reposer 5 min avant de servir.

