



Poulet rôti et gousses d'ail en chemise ultra-fondantes

- 1 poulet fermier ou bio de 1,500 kg environ
- quantité de gousses d'ail que vous souhaitez
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé dissout dans un verre d'eau bouillante
- thym séché
- romarin séché
- sel
- poivre
- 1 càs d'huile d'olive

Préchauffer le four à 200°C.

Sortir le poulet environ 1/2h avant de l'enfourner.

Le badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.

Saler et poivrer l'intérieur du poulet et l'extérieur également. Le saupoudrer de toute part d'herbes séchées.

Le déposer dans un plat à four. Ajouter tout autour les gousses d'ail en chemise et arroser avec le bouillon.

Enfourner à 200°C, poulet normalement posé, à plat, pendant 20 min.

Au bout de 15 min, baisser la température du four à 180°C et retourner le poulet sur l'un des côtés (donc cuisse au-dessus), l'arroser du jus et remettre dans le four.

Renouveler cette étape au bout de 15 min en le tournant de l'autre côté.

Renouveler encore cette étape au bout de 15 min en le plaçant à l'envers.

Terminer la cuisson en la prolongeant de 15 min supplémentaire, poulet "normalement" déposé dans le plat. On compte donc environ 1h20 de cuisson pour un poulet de 1,500 kg. Le poulet est cuit lorsque quand vous piquez dans une des cuisses avec la pointe d'un couteau, le jus qui s'écoule ressort clair (et pas rosé).