

Poulet rôti sur croûte de pain

- 1 poulet de 2,3 kg, coupé en crapaudine
- 250 ml d'huile d'olive
- 3 ml de sel
- 3 ml de poivre moulu
- 1 tête d'ail, pelée et coupée grossièrement
- 1 feuille de laurier
- 1/2 citron, coupé en rondelles
- 1 bouquet de thym, haché grossièrement
- 1 pain de ménage, coupé en morceaux de 5 cm (2 po)

Dans un sac hermétique, mettre le poulet, la moitié de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajouter le laurier, le citron, le thym et l'ail. Laisser mariner 4h ou toute une nuit, en brassant le sac de temps à autre.

Préchauffer le four à 425°F (220°C). Mettre les morceaux de pain dans un bol et ajouter le reste de l'huile, du sel et du poivre. Bien mélanger.

Dans une rôtissoire, mettre les croûtons. Déposer le poulet par-dessus, le côté peau vers le haut, en prenant bien soin que le pain soit sous le poulet.

Cuire environ 45 min, jusqu'à ce que la peau du poulet soit brune et que le jus qui sort de la volaille soit clair.

Couvrir le poulet avec du papier d'aluminium et laisser reposer 10 min. Servir avec le pain.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: [Zeste - Caroline McCann](#))