

Poulet au citron & au romarin

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet fermier
- 1 citron jaune
- 8 gousses d'ail
- 4 branches de romarin frais
- Sel
- Piment d'Espelette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffez le four à 200° C.

Pelez 3 gousses d'ail et râpez-les finement.

Mélangez la pulpe d'ail avec l'huile d'olive, le jus d'un demi citron, du sel et du piment d'Espelette.

Ôtez la peau des cuisses de poulet (ou pas) et coupez les cuisses en 2 à la jointure.

Déposez les morceaux de poulet dans un plat allant au four et badigeonnez-les largement du mélange ail/citron/huile d'olive.

Glissez les branches de romarin sous les morceaux de poulet ainsi que les gousses d'ail restantes.

Couvrez le plat avec un papier aluminium et enfournez pour 30 minutes.

Après ce temps de cuisson, découvrez et poursuivez la cuisson 10 minutes sur position grill.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>