

## Poulet rôti ma façon

1. Prenez un poulet fermier.
  2. Salez, poivrez le poulet à l'intérieur, saupoudrez de thym, ajouter des légumes aux choix (carotte, poireaux, céleri, tomates, oignon, ail ...), à l'extérieur badigeonnez le poulet d'arôme Maggi (1 c à soupe) et le déposez dans un plat, disposez des légumes autour du poulet (ail, oignon, carotte, poireau, céleri, tomate).
  3. Enfourez votre poulet à 180/200°C. Préparez environ ½ litre de bouillon de légumes ou s'il vous reste un peu de fond brun d'un rôti.
  4. Durée de cuisson: pour un poulet de 1,2 kg il faudra entre 50 min et 1 heure. Pour un poulet de 1,4 kg il faudra environ 1h15.
5. Après 10 mn de cuisson je badigeonne le poulet d'huile d'olive. Au bout des 20 premières minutes tournez le poulet et commencez à arroser avec votre bouillon. Ensuite chaque quart d'heure retournez régulièrement le poulet en l'arrosant avec le jus. Terminer la cuisson avec la poitrine en bas de manière à ce qu'elle prenne les sucs.
6. Le poulet est cuit quand en piquant dans l'articulation le jus est clair (pas rouge)
  7. Faites reposer le poulet 5-10 minutes dans le four avant de servir, pour que les sucs se répartissent.
- Mon poulet faisait 2 kg et les 30 dernières minutes de cuisson j'ai couvert le poulet d'une feuille d'alu.
  - Ayant un four à gaz, je préfère cuire mon poulet à une température pas trop élevé pour ne pas trop dessécher la viande.