



Poulet rôti citronné en crapaudine

Ingrédients

- ✘ 1 poulet fermier 1,8 kg coupé en crapaudine
- ✘ 2 citrons
- ✘ Huile d'olive
- ✘ 1 feuille de laurier
- ✘ Thym
- ✘ 4 gousses d'ail
- ✘ Sel, poivre

Préparation :

Faites couper le poulet fermier en crapaudine par votre volailler

Pressez 1 citron et découpez l'autre en quartiers, émincez l'ail.

Mettez le poulet dans un plat, salez et poivrez.

Ajoutez le thym, le laurier, les gousses d'ail et les quartiers de citron.

Arrosez-le du jus de citron et d'huile d'olive.

Laissez mariner 2/3h au frigo.

Placez le sur le barbecue en le cuisant 20 minutes de chaque côté.

Vous pouvez également cuire votre poulet au four à 210° pendant 40 minutes.