

POULET ROTI À LA PROVENÇALE

Pour 4 personnes



- 1 poulet
- Zeste et jus d'un citron
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de thym frais ou 1 à café de thym sec
- 1/2 cuillères à café de romarin frais ou 1/4 de romarin sec
- 1/2 cuillère à café

1. Coupez le poulet en morceaux
2. Récupérez le zeste d'un citron dans un bol ainsi que son jus. Ajoutez les herbes de Provence (thym, romarin, origan), l'ail coupé en fins morceaux, le sel, le paprika. Ajoutez l'huile d'olive. Bien mélanger.
3. Badigeonner avec ce mélange les morceaux de poulet. Mettre les morceaux de poulet dans un grand plat.
4. Laissez reposer 1 heure minimum.
5. Préchauffer le four à 175 degrés
6. Mettre le poulet à cuire pendant 50 minutes à 1 heure. Rectifiez l'assaisonnement.

Servir avec du riz ou des haricots vert voir des petits pois!