

POULET AU CITRON AU FOUR

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuisses de poulet
- 2 citrons jaunes
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de thym (frais ou sec)
- Sel, poivre
- (Optionnel) Quelques brins de romarin ou des herbes de Provence

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Presser le jus d'un citron.
3. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail haché, le thym, le sel et le poivre.
4. Disposer les morceaux de poulet dans un plat allant au four.
5. Verser la marinade sur le poulet et bien l'enduire de tous les côtés.
6. Ajouter les rondelles de citron sur le dessus et, si désiré, quelques branches de romarin.
7. Enfourner pour environ 45 minutes à 1 heure, en arrosant régulièrement le poulet avec le jus de cuisson.
8. Le poulet est prêt lorsqu'il est bien doré et que la chair se détache facilement.