

Poulet façon grand-mère



1 poulet fermier - 3 têtes d'ails - 15 gr de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de colza - 3 branches de thym - 4 feuilles de laurier – sel et poivre – ¼ litre de bouillon de volaille

Préchauffez le four à 180°

A l'intérieur du poulet, mettre le beurre, le thym et le laurier. Mettre le poulet dans un plat allant au four.

Coupez les têtes d'ail à l'horizontale sans les éplucher et les disposer dans le plat.

Mettre au four, au bout de 30 minutes, avec une pointe de couteau piquez le poulet pour laisser la graisse s'écouler.

Augmentez le four à 210° et arrosez avec le jus et le bouillon régulièrement pour obtenir une peau bien dorée.

Les gousses d'ail vont confirent et apportez un doux parfum à la viande.

Laissez reposer la viande une dizaine de minutes avant de la découper.

Pendant ce temps récupérer le jus de cuisson le faire réduire de moitié pour obtenir une sauce bien onctueuse

