Poulet rôti au four (style traiteur)

✅ **Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :**

- 1 poulet fermier entier (1,5 à 2 kg)
- 4 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 bouquet de thym ou romarin
- 50 g de beurre doux (ramolli)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 kg de pommes de terre grenaille (ou légumes de saison)
- Option : 1 oignon émincé

Préparation :

1. **Préchauffer le four** à 200°C (chaleur tournante).
2. **Préparer le poulet** :
    - Sortir le poulet du frigo 30 min avant cuisson.
    - Saler, poivrer l'intérieur.
    - Glisser dans la cavité : le citron coupé en deux, l'ail en chemise (non épluché) et des brins de thym.
3. **Assaisonner l'extérieur** :
    - Mélanger le beurre ramolli avec l'huile d'olive, du sel, du poivre, un peu d'ail haché et des herbes.
    - Badigeonner généreusement le poulet avec ce mélange (dessus et sous la peau si possible).
4. **Installer dans un plat** :
    - Déposer le poulet dans un plat allant au four.
    - Ajouter autour les pommes de terre lavées (et coupées si grosses), l'oignon

émincé, quelques brins de thym et un filet d’huile d’olive.

5. **Cuisson** :
    - Enfourner pour **1h15 à 1h30**, en arrosant régulièrement le poulet avec le jus.
    - Si le dessus colore trop vite, couvrir d’une feuille d’aluminium.
    - Vérifier la cuisson : la chair doit se détacher facilement et le jus être clair.
6. **Repos** :
    - Sortir du four et **laisser reposer 10 min** sous aluminium avant de découper.

Astuce traiteur :

Pour une belle présentation : servir sur un lit de pommes de terre rôties, ajouter des rondelles de citron et un brin de romarin. Vous pouvez aussi verser un léger filet de jus réduit juste avant service.