

## *Poulet fermier au citron*

### *Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 poulet fermier Label rouge
- 1 petite branche de romarin
- 60 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de sauge
- 3 citrons non traités
- sel, poivre.

Allumez le four Th. 6/7. Salez et poivrez l'intérieur du poulet, glissez-y un citron coupé en 4, 2 noix de beurre, le laurier, la sauge et le romarin. Déposez le poulet dans un plat à feu badigeonné de beurre. Salez et poivrez et le mettre à cuire dans le four chaud de 20 à 25 mn par livre.

Pressez le jus d'un citron. A mi-cuisson du poulet, ajoutez ce jus dans le plat ainsi que 2 ou 3 cuil. d'eau bouillante.

Arrosez le poulet à plusieurs reprises en cours de cuisson.

Coupez le troisième citron en quartiers que vous disposerez autour et sur le poulet dans le plat de service.

Présentez le jus en saucière.