

# Poulet rôti au citron et au basilic

## Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 poulet (dont on aura retiré les abats)
- sel et poivre du moulin
- 2 citrons coupés en 2
- 10 feuilles de basilic
- 5 gousses d'ail



## Préparation

- *Préchauffer le four à 240 degrés C (thermostat 9). Graisser un plat allant au four et y placer le poulet. Saler et poivrer l'intérieur du poulet puis y déposer 3 moitiés de citron, le basilic et 3 gousses d'ail. Piquer les 2 autres gousses d'ail à la jointure des cuisses.*
- *Couper la moitié de citron restante en fines rondelles ou en quartiers et les répartir tout autour du plat et sur le poulet. Saler et poivrer l'extérieur du poulet puis enfourner.*
- *Une fois que le poulet est bien grillé, après environ 15 minutes, ramener le four sur 180 degrés et laisser cuire pendant 1 heure 1/2 environ, en fonction de la taille du poulet. Arroser de temps en temps avec le jus de cuisson.*
- *Si la peau semble griller un peu trop, couvrir avec un papier aluminium environ 20 minutes avant la fin de la cuisson.*