

On casse la croûte
avec

Jean-Claude



Les Huiles d'Olive
LAHMAR

Poulet rôti
aux herbes et citron

Ingrédients pour un poulet entier

- 1 poulet de la Ferme aux saveurs des monts
- 2 citrons
- 30 g sel
- 2 g piment coréen
- 2 g poivre noir
- 1 branche thym frais
- 1 branche romarin frais
- 2 feuilles laurier frais
- 100 ml huile d'olive Lahmar intense

Méthode

1. Bien assaisonner le poulet avec le sel;
2. Laver et zester les citrons, puis frotter le poulet avec ces derniers. Ensuite, presser le jus d'un citron et arroser l'intérieur et l'extérieur du poulet avec;
3. Ajouter le thym, le romarin et le laurier dans la cavité;
4. Assaisonner le poulet avec le piment coréen et le poivre noir;
5. Embrocher le poulet et cuire sur le feu environ 2 h;
6. À la fin, ajouter l'huile d'olive et le jus du deuxième citron.

Bon appétit !

De la Tunisie à votre assiette !

huiledolivelahmar.com