 **Poulet surgelé rôti**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Poulet-surgel%C3%A9-r%C3%B4ti-DSCN1856_31509.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**poulet**](http://recettes.de/poulet) **fermier de 1,500 kg**  
**- 2 échalotes**  
**- huile d'olive**  
**- 1 tige de persil**  
**- quelques brindilles de thym**  
**- 125 ml d'eau**  
**- ½ càc de fonds de volaille en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cocotte et son couvercle allant au four**  
**Préchauffage du four à 240°C (Chaleur tournante)**  
  
Éplucher les échalotes et les couper en deux.  
Mettre un filet d'huile au fond du plat.  
Déposer le poulet dans le plat et le badigeonner d'huile.  
Poser le persil et le thym ainsi que les échalotes.  
Mettre le couvercle et enfourner pendant 1 heure.  
Faire chauffer l'eau et y diluer le fonds de volaille. Réserver.  
Sortir le plat du four :  
**Le poulet commence à dorer, et lorsqu'on soulève le couvercle, il se dégage une bonne odeur qui embaume toute la cuisine!**  
Arroser le poulet avec le bouillon de volaille, saler (sel aux herbes pour moi) et poivrer.  
Refermer le plat et enfourner pour encore une heure en réduisant la température du four à 210°C.  
Cette fois le poulet est bien doré et il est parfaitement cuit.  
Couper le poulet en morceaux et le servir bien chaud arrosé de son jus de cuisson ou le laisser refroidir et le présenter avec une salade.  
Pour ma part, j'ai eu envie d'une [**sauce au porto**](http://croquantfondantgourmand.com/sauce-au-porto-2/) et j'ai accompagné le poulet de riz sauvage