 Poulet au citron

**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 poulet fermier
- 2 citrons
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 300 g de riz
- bouillon de volaille (eau + tablette de bouillon)
- filaments de safran
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**Un plat à four légèrement huilé**
**Préchauffage du four à 200°C (position grill+ air pulsé)**

 Laver soigneusement les citrons.
Prélever le zeste de l'un des citrons puis le presser.
Couper le second citron en tranches.
Assaisonner l'intérieur du poulet de sel et de poivre et d'une cuillerée à soupe d'huile. Glisser à l'intérieur le zeste de citron puis brider le poulet.
Enduire entièrement la volaille d'huile puis l'assaisonner de sel, poivre et gingembre.
Déposer le poulet dans le plat et déposer les rondelles de citron tout autour.
Faire cuire à four très chaud pendant 1 heure environ, en le tournant d'un quart de tour toutes les quinze minutes et en l'arrosant de jus de citron à ce moment là.
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse.
Verser le riz et remuer soigneusement pour bien l'enrober de gras.
Ajouter 2 fois son volume de bouillon de volaille et saupoudrer d'une grosse pincée de pistils de safran.
Laisser cuire pendant 20 minutes jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé.
Découper le poulet et le servir dans des assiettes chaudes, accompagné de riz au safran et de rondelles de citron.