 **Poulet du rôtisseur**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Poulet-du-r%C3%B4tisseur-DSCN8062_28238.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 beau poulet fermier  
- 1 citron  
- 4 gousses d'ail  
- 4 brindilles de thym frais - 2 feuilles de laurier - 1 branche de romarin  
- moutarde  
- ½ tablette de bouillon de volaille  
- 200 ml d'eau  
- huile d'olive - sel & poivre du moulin**  
**1 plat à four - Préchauffage du four à 210°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)  
Presser le citron pour en recueillir le jus.  
Peler  et couper en deux les gousses d'ail pour les dégermer.  
Faire chauffer l'eau avec la tablette pour reconstituer le bouillon de volaille et le verser dans le plat à four.  
Masser le poulet avec du jus de citron pour qu'il en soit bien imprégné.  
Verser le reste de jus à l'intérieur du poulet. Saler et poivrer puis introduire les gousses d'ail et les herbes.  
Enduire tout le poulet de moutarde (encore un petit massage pour l'amadouer...).  
Déposer le poulet bien enrobé dans le plat, l'arroser de quelques gouttes d'huile d'olive, saler légèrement et poivrer.  
Enfourner pour 30 minutes, en le retournant pour le faire dorer sur toutes ses faces.  
Baisser alors la température du four (200°C) et laisser cuire encore pendant 1 heure.  
Continuer à le tourner régulièrement et à l'arroser avec le jus qui s'écoule au fond du plat.  
**À déguster tout chaud, ou froid ou même encore réchauffé quelques minutes au four, bien couvert d'un papier cuisson**.