

Poulet de Gournay rôti

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 poulet de Gournay de 1,8 kg
- 1 gros oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 filet d'huile
- 100 g de beurre
- sel et poivre

Préparation :

1. Saler et poivrer l'intérieur du poulet, y introduire le gros oignon et le bouquet de persil. Brider avec une aiguille et de la ficelle de ménage. Placer le poulet dans un plat, l'arroser avec un filet d'huile, parsemer 4 noix de beurre, saler et poivrer.
2. Mettre au four (préchauffé 10 mn à 210°). Pendant la cuisson, arroser régulièrement le poulet de son jus de cuisson et le tourner environ toutes les 15 minutes.
3. Pour vérifier la cuisson, piquer la cuisse sur la face interne, le jus qui s'en échappe doit être clair et non rosé. Compter environ 1 heure 15 mn de cuisson à four moyen.
4. Retirer le poulet du plat et récupérer le jus. Le faire réduire, le laisser «gratiner», puis déglacer en versant un peu d'eau. On obtient ainsi un vrai jus (que l'on peut monter au beurre, en ajoutant, si on le souhaite, un petit filet de vinaigre) à présenter en saucière.
5. Dresser sur un plat de service pour découper devant les convives.

Accompagner de quelques pommes gaufrettes et d'un cru du Beaujolais (Fleurie ou Chirouble).