

# Poulet au romarin en pâte à sel

---

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h30

## Ingrédients

*pour 4 personnes*

- 1 poulet fermier d'1,8 kg
- 3 brins de romarin
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 kg de farine
- 1 kg de sel
- poivre du moulin

## Préparation

- 1| Chauffez le four thermostat 6 (180° C). Malaxez la farine le sel et 10 cl d'eau jusqu'à obtenir une pâte. Etalez-la sur le plan de travail.
- 2| Glissez le romarin et le laurier dans le poulet. Huilez-le et poivrez au moulin. Enveloppez-le hermétiquement de pâte et posez-le sur une plaque. Laissez cuire pendant 1h30 au four.
- 3| Laissez reposer 15 minutes hors du four avant de casser la croûte et de présenter aux convives.
- 4| Réservez vous une portion de 120 g de poulet en l'accompagnant de 200 g d'un légume de saison.

## Conseil

Inutile de saler le poulet car la croûte va l'assaisonner.