

## Réussir un poulet rôti bien croustillant !

Dans un ramequin, préparer un mélange avec le gros sel, la cuillère à café de paprika, le thym, les herbes de Provence, le piment (ou autres) et réservez.

Préchauffer le four à 200°C.

Insérer 2 gousses d'ail épluchées coupées en 2, des herbes de Provence, du thym, des rondelles de citron, et 2 à 3 belles cuillères à soupe de graisse de canard à l'intérieur du poulet.

Pour l'extérieur (eh c'est là que tout se joue !), badigeonner entièrement le poulet avec de grosses noisettes de graisse de canard et la faire pénétrer dans la peau en la massant. Une fois cette opération effectuée, continuer le massage mais cette fois avec le mélange de gros sel/épices. Le poulet doit être entièrement imbibé et coloré grâce au paprika.

Dans votre plat allant au four, étaler de la graisse de canard et déposer le poulet sur le côté. Cuire 15 mn.

Positionnez-le ensuite sur l'autre cuisse encore une fois durant 15 mn.

Après ce temps, posez le poulet sur le dos et cuire 20 mn.

Sortir votre poulet pour y rajouter un 1/2 verre d'eau, ainsi qu'une quinzaine gousses d'ail en chemise.

Cuire encore 20 mn.

Eh voilà un beau poulet bien croustillant et bien coloré !

