

# Poulet fermier aux tomates rôties, ail et romarin

*(Pour 4 personnes)*

1		bon poulet fermier (1.3kg)
5		gousses d'ail en chemise
2-3		grappes de tomates cerise
4		feuilles de sauge
2		branches de romarin
1	c. à s.	de moutarde sans grain
3	c. à s.	d'huile d'olive
1.5	dl	de vin blanc sec

sel, poivre

Mélanger l'huile d'olive, la moutarde et une pincée de sel dans un bol.

Badigeonner le poulet avec ce doux mélange.

Saler et poivrer l'intérieur du poulet avant de le rôtir.

Rôtir le poulet sur toutes ses faces avec 1/2 cuillère d'huile d'olive.

Déglacer le poulet au le vin blanc.

Fourrer l'arrière train du poulet à l'aide d'une branche de romarin.

Déposer le poulet dans un plat allant au four.

Répartir le jus de cuisson par-dessus.

Disposer les tomates, l'ail et le romarin tout autour.

Recouvrir le plat papier aluminium.

Enfourner le tout 1 heure 1/2 en mode chaleur tournante.

Les 15 premières minutes à 200 C° puis baisser le thermostat à 180 C°.  
Pour les 20 minutes de cuisson restantes, enlever le papier d'aluminium, badigeonner le poulet de l'huile d'olive restante et poursuivre la cuisson pour faire croustiller la peau.