

Poulet rôti farci à la crème aux herbes



Le mélange des herbes fraîches du potager et du fromage Philadelphia confère une irrésistible onctuosité au poulet... à déguster tout juste sorti du four, ou froid, le lendemain matin.

Ingrédients

- 1 poulet entier
- 1 citron jaune coupé en deux
- le zeste d'un citron jaune
- 1 bouquet de persil finement haché
- 1/2 bouquet de menthe fraîche, finement hachée
- 30 grammes de feuilles de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, écrasées
- 60 grammes de fromage type Philadelphia
- poivre noir fraîchement moulu et sel

Préparation

1. Mélanger toutes les herbes avec le zeste de citron, l'ail, le poivre, le sel et le fromage Philadelphia jusqu'à obtenir une pâte.
2. Badigeonner le poulet avec la mixture et le farcir avec ce qui en reste, en plaçant également en son intérieur le citron jaune coupé en deux et quelques brins de thym.
3. Faire cuire le poulet à 180° C pendant 1 heure 15, ou jusqu'à ce que le jus du poulet soit clair.
4. Servir avec des courgettes sautées au beurre ou des pommes de terre vapeur.

Bon appétit!