



## Poulet au citron



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : 1 part de viande
- 1 poulet
- 4 citrons non traités : 2 coupés en rondelles, 2 en jus
- sel, poivre



### Préparation

- Frotter le poulet et le farcir avec des rondelles de citron.
- Glisser sous les ailes et les cuisses une rondelle de citron.
- Dans un bol, mélanger le jus de citron avec le paprika, sel, poivre.
- Badigeonner le poulet de cette préparation, le disposer dans un plat à four et le mettre au four préalablement préchauffé.
- Laisser cuire 1 h à 1 h 15 à thermostat 7.
- Arroser souvent en cours de cuisson avec le jus formé.

