

Poulet au citron et à l'estragon en

4 personnes

Papillotes

**1 poulet moyen coupé
en 4 ou 6 morceaux,
1 citron,**

**2 ou 3 branches d'estragon,
sel et poivre du moulin.**

Retirez soigneusement la peau
et le gras des morceaux de
poulet. Préparez autant de
rectangles de papier d'alumi-
nium que vous avez de mor-

ceaux de volaille. Posez sur
chacun une rondelle de citron,
quelques feuilles d'estragon,
un morceau de poulet et assai-
sonnez-le en sel et poivre. Re-
fermez les papillotes. Faites-
les cuire sur la grille du four
préchauffé à 220° (th. 6) en
comptant 15 minutes de cuis-
son pour les blancs et 25 pour
les cuisses et hauts de cuisse.

Servez chaud ou froid. ▶