

■ LE POULET EN
PAPILLOTES

pour 4 personnes

1 poulet de 1 kg 600 environ; 4 citrons; 1 dl de vin blanc sec; du thym; du laurier; du romarin; du papier d'aluminium de ménage; sel, poivre.

1. Couper le poulet en morceaux et le faire mariner durant quelques heures dans le jus des citrons parfumé au thym, laurier et romarin. Saler et poivrer.

2. Reprendre les morceaux de poulet et les envelopper dans des feuilles de papier d'alu. Faire cuire sur des braises modérées durant vingt-cinq à trente minutes.

3. Reprendre la marinade au citron et la faire réduire sur feu vif dix minutes. Ajouter le vin blanc, rectifier l'assaisonnement en ajoutant du poivre. Cela vous donne une délicieuse sauce accompagnatrice. Ce poulet en papillotes se sert avec une salade de riz ou un riz blanc.