# Poulet rôti ail thym citron et couscous carottes

## Les ingrédients pour 2/3

- 1 petit poulet
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- du thym
- 1 citron
- sel poivre
- huile

Pour l 'accompagnement

- 150 grs de couscous
- 1 carotte

préparation 15 mins cuisson 1H45 difficulté 1





*On prépare le poulet*

Un fond d’huile dans un plat, le poulet dans lequel on met 1/2 citron, et qu’on place dans le plat, entouré des gousses d’ail sans enlever la peau, de la moitié de l’oignon, du reste du citron en morceaux et on y verse un fonds d’eau.

On badigeonne le poulet d’huile, on sale, on poivre, on couvre de thym et on enfourne à 180/200 ° .

Dans le même temps, on prépare le couscous, on cuit la carotte découpée en fines rondelles.
Quand le poulet est cuit et bien doré, 1H30 à peu près de cuisson en l’arrosant régulièrement du jus, au besoin on ajoute un fond d’eau dans le plat.





On fait revenir l’autre moitié de l’oignon à la poêle dans un

fonds d’huile, on y ajoute la semoule, et les carottes cuites, on réchauffe quelques minutes, le temps de découper le poulet et on sert.