



*RECETTE DE FETE DE CATHERINE TARLET*

## POULARDE FARCIE AU FOIE GRAS

### INGREDIENTS :

1 poularde désossée  
Quelques feuilles de chou blanchi

Pour la farce :

200 g de champignons  
Foie de la poularde  
1 talon de jambon blanc  
4 tiges de persil  
100 g oignons  
1 œuf  
200 g foie gras canard mi-cuit  
Quelques pincées de gélatine (facultatif)

Étalez la poularde désossée sur une planche, salez et poivrez l'intérieur, saupoudrez un peu de gélatine (facultatif), tapissez avec les feuilles de chou, posez une couche de farce, répartissez les cubes de foie gras et ajoutez le reste de la farce, rabattez les côtés de la poularde l'un sur l'autre et ficelez comme un rôti.

Posez dans un plat à four, huilez légèrement et glissez au four pendant 1 H 30.

Ajoutez un peu de bouillon (préparé avec la carcasse de la poularde) au long de la cuisson en arrosant le rôti de temps en temps.

Laissez refroidir, tranchez et faites réchauffer.

Vous pouvez servir avec une sauce à votre choix, par exemple en ajoutant une cuillère de crème fraîche et une de foie gras à la sauce de cuisson que vous aurez filtrée auparavant.

Bon appétit