



PRÉPARATION DE LA RECETTE "POULARDE FARCIE" par Olivier

Ingrédients

- Une belle poularde (ou un chapon) de la Ferme bio du plateau Briard
- 2 litres de bouillon de volaille
- 200 g de foies de volaille + le foie de la poularde
- 2 échalotes
- 30 g de beurre
- 200 g de jambon de paris
- 30 g de mie de pain blanc ou brioché, rassise
- 50 g de pistaches décortiquées nature
- 3 cuillère(s) à soupe de persil plat ciselé
- 50 g de cerneaux de noix de pécan
- 1 cuillère(s) à café rase de quatre épices
- 1 oeuf
- 2 cuillère(s) à soupe de cognac ou d'armagnac
- sel, poivre

Pochez la Poularde

Sortir la poularde du frigo au moins deux heures avant la préparation pour l'amener à température ambiante.

Pour le bouillon de volaille si vous avez eu la possibilité de le préparer au préalable avec la carcasse d'un poulet bio de Sophie c'est idéal. Dans le cas contraire vous pouvez utiliser du fond de volaille bio en boîte ou en bocal.

Dans un grand faitout diluer le fond de volaille pour obtenir au moins 2,5l de liquide. Ajoutez un bouquet garni. Plongez la poularde dans le faitout. Elle doit être couverte. Faites chauffer 2 heures à feu doux.



Préparez la farce.

Hachez les échalotes. Nettoyez les foies et coupez-les en cubes de 1 cm. Faites fondre le beurre et blondir les échalotes. Ajoutez les foies, mélangez 2 mn puis laissez refroidir.

Hachez le jambon et la mie de pain. Ajoutez-les aux échalotes et aux foies refroidis, avec les pistaches, le persil, les noix de pécan

grossièrement brisées, le quatre-épices, du poivre et du sel. Ajoutez l'oeuf et l'alcool. Mélangez.

Sortir la poularde du faitout et l'égoutter.

Farcissez la volaille et fermez avec un fil de coton. Posez-la dans un plat à four. Arrosez avec le bouillon de volaille. Glissez au four froid. Réglez à 160 °C (th. 6) et laissez cuire 2 h. (Ajuster la valeur du thermostat et le temps de cuisson selon votre four). Arroser régulièrement pendant la cuisson et baissez le thermostat si la volaille dore trop.



Pour accompagner vous pouvez préparer des pommes de terre au four et des pommes fruits à la cannelle.

BON APPÉTIT