



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



30 min de préparation



2h de cuisson

Poularde fermière farcie et brochettes de fruits



Suggestions:

Rosé de Loire

Saumur Champigny

Ingrédients

1 poularde fermière
200g de foies de volaille
400g de chair à saucisse
150g de pruneaux
dénoyautés
100g d'abricots secs
100g de beurre
5cl de Porto
2 cuillères à café de fond
de volaille déshydraté
Sel, poivre

Préparation

- 1 Faites tremper les abricots et les pruneaux dans l'eau tiède.
- 2 Faites revenir les foies de volaille à la poêle dans 25g de beurre. Salez, poivrez et arrosez de Porto. Coupez les fruits en morceaux après les avoir égouttés, ainsi que les foies. Incorporez le tout, avec le Porto, à la chair à saucisse. Farcir la poularde de ce mélange, la fermer et la brider. Mettez la poularde dans un plat à rôtir beurré. Badigeonnez-la de 25g de beurre fondu, salez et poivrez.
- 3 Enfourez à 180°C (thermostat 6) pour 2h en arrosant souvent la poularde de son jus de cuisson (vérifier la cuisson au fur et à mesure). En fin de cuisson, dégraissez le plat avec 15cl d'eau bouillante et le fond de volaille. Portez à ébullition puis faites réduire pendant 5 minutes. Hors du feu, ajoutez 25g de beurre. Réservez le jus.
- 4 Dressez la poularde dans un plat de service et décorez avec des minis-brochettes de fruits (raisins, clémentines, pruneaux, bacon, pommes) préalablement grillés à la poêle dans 20g de beurre.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Comme le chapon, la poularde se cuit doucement rôtie au four, farcie ou parfumé aux épices.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise