



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



Facile



5-6 personnes



25 min de préparation



1h10 de cuisson

Poularde fermière rôtie aux fruits d'hiver caramélisés



Suggestions:

Côtes du Rhône vil-
lage

Cabernet d'Anjou

Ingrédients

1 poularde fermière
1/2 cuillère à café de
cannelle en poudre
3 abricots secs moelleux
1 cuillère à soupe de miel
100g de raisin noir ou blanc
1/2 cuillère à café de cumin
en poudre
2 poires
1/2 cuillère de quatre épices
3 figes séchées moelleuses
60g de beurre
10cl de vin blanc moelleux

Préparation

- 1 Mettez la poularde dans un plat à four. Assaisonnez-la, badigeonnez-la avec un peu d'huile et 30g de beurre.
- 2 Mettez-la à cuire quarante minutes au four préchauffé à 180°C (thermostat 6/7) en la retournant et en l'arrosant régulièrement.
- 3 Pendant ce temps, faites dorer les poires épluchées et coupées en quartiers dans une poêle dans le reste du beurre. Ajoutez les abricots et les figes coupés en deux. Poudrez avec les épices, versez le miel, laissez caraméliser puis ajoutez le vin blanc moelleux et les grains de raisins.
- 4 Sortez la poularde du four, dégraissez le plat puis mettez les fruits et leur jus autour de la poularde.
- 5 Remettez la poularde à cuire trente minutes environ en l'arrosant. Vérifiez la cuisson et prolongez-la si besoin.
- 6 Servez la poularde avec une purée de pommes de terre aux cèpes ou une semoule chaude à la cannelle.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Arrosez copieusement et régulièrement votre viande pendant toute la cuisson.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise