



Facile



6 personnes



20 min de préparation



2h de cuisson

Poularde farcie aux olives et champignons



Suggestions:

Beaune rouge

Gewurztraminer
vendanges tardives

Ingrédients

1 poularde fermière
Graisse de canard
150g de lardons maigres
2 carottes
10 oignons nouveaux

Pour la farce :

200g de champignons de Paris
1 cèpe
200g de porc frais
200g de blanc de veau
2 douzaines d'olives vertes dénoyautées
3 échalotes
2 gousses d'ail
2 œufs
1 bouquet de persil
1 citron
1 verre d'Armagnac
Muscade
Sel, poivre

Préparation

Préparation de la farce: Epluchez les champignons en gardant les têtes entières. Faites-les cuire avec un verre d'eau, une noix de beurre et le jus d'un citron. Hachez le porc frais, le blanc de veau, les olives vertes, les échalotes, l'ail, le bouquet de persil, du sel, du poivre et peu de muscade. Liez les deux œufs entiers et parfumez à l'Armagnac. Ajoutez les champignons et le cèpe coupés en lamelles. Garnissez l'intérieur de la volaille et ficelez l'ouverture.

Cuisson de la poularde: Mettez dans une cocotte la graisse de canard, une dizaine de petits oignons, les carottes coupées en quatre, les lardons et enfin la poularde que vous ferez revenir doucement. Lorsque celle-ci est bien dorée de tous les côtés, mouillez avec le jus de cuisson des champignons. Fermez la cocotte et laissez cuire tout doucement en la tournant de temps en temps, durant 1h40. Servez chaud avec le jus de cuisson accompagné de pommes de terre et de quelques cèpes poêlés.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre et quelques cèpes poêlés.

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

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise