

Poulet aux châtaignes

Ingrédients :

Pour une grande famille (5 à 8 personnes)

- 1 poulet de 4/5 kg
- 450 g de porc haché
- 300g de veau haché
- 1k g de châtaignes en conserve
- 5 échalotes
- 1 bouquet de persil plat
- 300 gde foie gras
- 4 gousses d'ail
- 150 cl de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre



- Préparez la farce en mélangeant le haché, le persil, les échalottes, les châtaignes concassées, les pistaches, l'ail, et un œuf. Mélangez. Salez et poivrez.
- Découpez et assaisonnez le foie gras et le poulet désossé. Étalez la farce, disposez le foie gras. Refermez la peau du poulet et entortillez-le dans un film de cuisson. Immergez le poulet dans le bouillon, couture vers le bas, et trouez le film. Couvrez et laissez cuire pendant environ 4 heures.
- Une fois cuit, étalez du beurre sur la peau, assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Enfournez à 130° jusqu'à coloration puis à 200° les dernières minutes.

Max
& VÉNUS