

Poulet farci à la paysanne



Préparation : 90 min

Ingrédients

- 1 poulet de ferme
- 50g de beurre
- et un peu d'huile
- 20 petits oignons blancs
- 5 à 6 petites tomates
- Pour la farce
- le foie et le coeur du poulet
- oignons et persil hachés
- 100g de mie de pain trempée dans du lait
- 1 petit verre de pommes
- sel poivre

Préparation

Bien malaxer les ingrédients de la farce et en farcir le poulet. Coudre soigneusement. Chauffer le four, faire rôtir le poulet dans le beurre et l'huile entouré des petits oignons blancs. Après 1 h 30 de cuisson, ajouter les tomates. Lorsque les tomates sont cuites, découper le poulet et servir avec la farce et la garniture sur un plat chaud.

Cuisine & traditions au Pays de fribourg. Editions La Sarine.