

Poulet farci à la paysanne



Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 90 min

Ingrédients

- 1 poulet de ferme
- 50 g de beurre
- un peu d'huile
- 20 petits oignons blancs
- 5 à 6 petites tomates

Farce

- le foie et le cœur du poulet
- oignons et persil hachés
- 100 g de mie de pain trempée dans du lait
- 1 petit verre de pommes
- sel et 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 heure 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.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.