

# Poularde farcie aux pommes et aux châtaignes

## Idee recette LA Poul'ô Bio

Pour 8 à 10 personnes

### Ingrédients :

- Un poulet de Noël d'environ 3 kg
- 3 belles échalotes
- 200ml de Liqueureux ou de Sauternes
- 250ml de bouillon de volaille ou de légumes ( ou un cube bouillon dans 250ml d'eau chaude)
- 75gr de raisins secs
- sel/poivre

### Pour la farce :

- 2 belle pommes (200g)
- 100 à 150gr de châtaignes ( déjà cuites)
- 200g de chaire à saucisse
- 1 belles échalotes
- sel/poivre
- une pincée de quatre épices

### Préparation :

La veille couper les 3 échalotes et les faire blondir (avec une cuillère de graisse de canard ou d'huile d'olive) dans le fond d'une cocotte assez grosse pour contenir la poularde.

Ajouter la poularde que vous pouvez faire dorer sur les deux faces.

Verser le Liqueureux ou de Sauternes, quand le bouillon est pris versez le bouillon de volailles ou légumes ainsi que les raisins secs.

Rajouter 1 cuillère à café de sel et un pincée de poivre.

Laisser cuire 3/4 d'heure à couvert et réserver au frais jusqu'au lendemain.

Le matin préparer la farce :

Couper les pommes en dés ainsi que les échalotes.

Mélanger les châtaignes, les échalotes, les pommes, la chaire à saucisse ainsi qu'une 1/2 cuillère à café de sel, une pincée de poivre et une pincée de quatre épices.

Mettre la farce dans la poularde fermer avec des cure-dent pour maintenir fermer.

Mettre dans un plat qui va au four et verser dans le fond du plat la moitié du bouillon de cuisson de la cocotte.

Enfourner et laisser cuire 1heure 10 min à four thermostat moyen.

Faire réduire le reste du bouillon pendant 3/4 d'heure et ajouter pour servir avec votre volaille.