

Poulet de Noël farci au foie gras et aux cèpes

Idee recette LA Poul'ô Bio

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

- Un poulet de Noël d'environ 3,5kg
- 4 belles échalotes
- 200ml de vin blanc sec
- 250ml de bouillon de volaille ou de légumes (ou un cube bouillon dans 250ml d'eau chaude)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel/poivre

Pour la farce :

- un petit foie gras frais (200g) (déclassés)
- 200g de chaire à saucisse
- 2 belles échalotes
- Un sachet de cèpes séchés (environ 30g)
- un petit verre de Cognac ou Armagnac
- quelques brin de persil
- sel/poivre
- une pincée de quatre épices

Préparation :

La veille couper les 4 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 le poulet.

Ajouter le poulet que vous pouvez faire dorer sur les deux faces.

Verser le vin blanc sec pour déglacer et quand le bouillon est pris versez le bouillon de volailles ou légumes ainsi que quelques morceaux de cèpes séchés.

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 :

Faire réhydrater le reste des cèpes dans un petit verre de Cognac ou Armagnac avec une grand verre d'eau tiède (pendant 3/4 d'heure).

Couper le foie gras en dés ainsi que les échalotes et cèpes réhydratés en petits morceaux.

Mélanger les dés de foie, les échalotes, les cèpes, la chaire à saucisse et le persil haché ainsi qu'une cuillère à café de sel, une pincée de poivre et une pincée de quatre épices.

Mettre la farce dans le poulet 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 45min à four thermostat moyen.

Faire réduire le reste du bouillon pendant 3/4 d'heure et ajouter 3 cuillère à soupe de crème fraîche une pincée de sel pour servir avec votre volaille.