

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Poulet Farci aux Figues et aux Quetsches, rôties au Four

Préparation : 20 min, Cuisson : 1h15min, Pour : 4-6 personnes

Il vous faut : 1 poulet fermier, 250g de figues fraîches, 150g de mie de pain, 75g d'amandes décortiquées, 3 oignons moyens, 2 gousses d'ail, 1 œuf entier, 2 jaunes d'œuf, 20 cl de Porto, 20 quetsches, 1 dizaine de pommes de terre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Réalisation : Préchauffez le four à 250°C. Réunissez dans un mixeur, la mie de pain, les amandes, 1 oignon épluché et coupé en morceaux, les gousses d'ail épluchées et dégermées. Mixez grossièrement pour garder des morceaux. Versez la farce dans un saladier et ajoutez l'œuf, les jaunes d'œuf et les figues découpées en petit dés, salez, poivrez. Garnissez le poulet de cette farce. Placez les quetsches, les pommes de terre coupées en deux, les oignons restant épluchés et coupés en morceaux, le porto et un peu d'eau dans un plat allant au four. Ajoutez le poulet sur la garniture, badigeonnez d'huile d'olive, salez, poivrez.

Abaissez la température du four à 200°C et enfournez le plat. Arrosez régulièrement le poulet avec son jus de cuisson et retournez-le à plusieurs reprises pendant la cuisson. Pour vérifier la cuisson, piquez la pointe d'un couteau dans l'articulation au niveau de la cuisse : si le jus qui s'en écoule est clair, le poulet est cuit. S'il est rosé, prolongez la cuisson en surveillant.

Servez le tout bien chaud.