

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
POULARDE FARCIE AUX HERBES ET LÉGUMES RÔTIS

Préparation : 25min, Cuisson : 1h15, Pour : 4 Personnes.

Ingrédients : 1 poularde de 1,5kg, 1 courge de butternut moyenne, 800g de petites pommes de terre, 2 gousses d'échalotes, 30g de beurre demi-sel, 1 tête d'ail, 10 brins de thym, 10 brins de sauge, 2 branches de romarin, $\frac{1}{2}$ bouquet de persil plat, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Réalisation :

1/ Épluchez la courge butternut, ôtez les graines et coupez-la en fines tranches. Épluchez, rincez les pommes de terre et coupez-les en deux au besoin en fonction de leur taille. Épluchez les échalotes et coupez-les en quatre. Coupez, sans l'éplucher, la tête d'ail en tranche dans la largeur.

2/ Lavez, séchez et ciselez grossièrement le persil. Mélangez-le avec la moitié de la sauge, du thym et du romarin puis garnissez la poularde avec ces herbes. Salez, poivrez.

3/ Sur une lèchefrite un grand plat de cuisson, répartissez les tranches de courge, les pommes de terre, l'ail et les échalotes. Déposez la volaille au centre et parsemez avec le reste des herbes. Salez et poivrez, arrosez d'huile d'olive et de noix de beurre.

4/ Allumez le four à 170°C et enfournez pour 1h15 environ, jusqu'à ce que la poularde soit bien dorée et les légumes légèrement croustillant.