

Poulet désossé farci saucisse Cognac

Tout comme les cailles désossées et farcies, la dinde, le chapon ou le poulet fermier peuvent suivre le même traitement et le résultat est toujours excellent.

Recette avec un gros poulet fermier :

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 beau gros poulet fermier (ceux de Bresse, élevés au maïs, sont jaunâtres, très bons)
- 500 gr. de chair à saucisse à rôtir
- 500 gr. de haché de poulet ou dinde (faites hacher par le boucher)
- 1 grosse échalote ou 3 petites
- farine
- cognac
- sel, poivre
- 1 aiguille à coudre et du fil assez solide pour recoudre la bestiole
- garniture de son choix : par exemple, des nouilles et quelques feuilles de salade de saison, huile de noix, sel, épices de salade.

Préparation

- hacher fin l'échalote, la faire dorer et rajouter la farce légèrement enfarinée. La faire aussi dorer en remuant et en cassant le plus possible les morceaux pour qu'ils soient assez petits. Retirer de la poêle et mettre le mélange dans un bol. Arroser de 3 c.s. de cognac et mélanger.
- Placer le poulet sur la planche, les pattes en l'air. Au moyen d'un couteau moyen et bien aiguisé, découper d'un côté du sternum et suivre la carcasse en donnant des petits coups de couteau et en écartant la chair jusqu'au bas, forcer les articulations cuisses - ailes et poursuivre sous la colonne et faisant très attention de ne pas couper la peau (après, il faudra recoudre les entailles). Faire de même de l'autre côté.
- Recoudre la volaille d'un côté et farcir au fur et à mesure jusqu'à arriver à l'autre bout. Avant de fermer, tenir le poulet debout, bien presser la farce, en mettre le plus possible et fermer complètement l'incision.
- Utiliser un sac à four et enfourner à 200° pendant 1 heure.

Service

- Découper cuisses, hauts de cuisses, ailes et les restes en tranches.
- Servir les pattes avec un peu de farce, nouilles et salade ...

Bon appétit

MD, décembre 2008

