

# Poulet Farci et Pommes Grenailles



Pour  
6 personnes



Préparation  
25 minutes



Cuisson  
1 h 15

## Ingédients

<b>Brousse Bourdin</b> .....	250 g
<b>Crottin de Chèvre Affiné Mélusine</b> .....	1
<b>Poulet fermier vidé d'1,5 kg environ</b> .....	1
<b>Oignons blancs frais</b> .....	1
<b>Gousse d'ail</b> .....	1
<b>Beurre doux Savenay à température ambiante</b> .....	70 g
<b>Bouquet de cerfeuil</b> .....	1
<b>Bouquet d'estragon</b> .....	1
<b>Pommes de terre grenailles</b> ..	1 kg
<b>Sel et poivre du moulin</b>	
<b>Pour la marinade du poulet :</b>	
<b>Beurre clarifié</b> .....	150 g
<b>Vinaigre de cidre</b>	1 cuillère à soupe
<b>Miel liquide de fleurs d'acacia</b> .....	1 cuillère à soupe
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four Th. 8 à 210°C.
- Laver et effeuiller les herbes. Laver et égoutter les pommes de terre puis réserver.
- Dans le bol du robot, rassembler les herbes, les oignons et l'ail pelés et mixer 10 secondes. Ajouter la Brousse Bourdin, le Crottin de Chèvre affiné Mélusine coupé en morceaux, le beurre doux Savenay, le sel et le poivre, puis mixer à nouveau durant 10 secondes de manière à obtenir une farce homogène.
- À l'aide d'un petit couteau fin, faire une incision de 1,5 cm dans les cuisses du poulet (dans le creux entre le blanc et le haut de cuisse). Glisser un doigt entre la chair et la peau pour décoller celle-ci sur toute la surface des cuisses : en général la peau se décolle facilement.
- À l'aide d'une petite cuillère, garnir de farce sur une épaisseur d'environ 1 cm. Poursuivre en décollant la peau de la partie centrale du poulet en veillant à bien la répartir. Pour que la farce soit bien maintenue pendant la cuisson, refermer les incisions avec du fil de cuisine et une aiguille adaptée.
- Déposer le poulet farci dans un grand plat allant au four et ajouter 10 cl d'eau. Verser généreusement 3 cuillères à soupe de marinade puis enfourner pendant 15 minutes.
- Baisser la température du four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes en arrosant avec la marinade toutes les 15 minutes.
- Au bout de 45 minutes, disposer les pommes grenailles autour du poulet, ajouter le reste de marinade et poursuivre la cuisson de 25 à 30 minutes.
- Veiller à bien vérifier la cuisson du poulet avant de le servir.

## Pour réaliser cette recette



Brousse Bourdin



Crottin de chèvre affiné Mélusine



Beurre doux Savenay

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)