

Poulet quel andouille

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 1 h 30

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 beau poulet fermier
- 200 g d'andouille (de Vire ou Guémené)
 - 1 yaourt nature
 - 50 g de pain complet rassis
 - 60 g de pistaches concassées
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 1 cuil à café d'ail
 - 1 cuil à café de sel
 - 1 cuil à café de poivre
 - 1 cuil à café de coriandre
 - Beurre en pommade
 - Sel de Camargue
- 1 ou 2 petite branche de thym

Préparation :

Préparez la farce

Coupez l'andouille en dès et faites-la revenir à la poêle avec une noisette de beurre afin de lui donner une jolie coloration. Laissez-la refroidir

Epluchez et émincer finement l'oignon

Dans un saladier, émietter le pain (la mie), les pistaches concassés, l'oignon le sel fumé, le poivre, le yaourt (ou les petits-suisses), l'ail, la coriandre.

Remuez délicatement jusqu'à obtenir une farce homogène.

Incorporez l'andouille refroidie à la farce, et bien mélanger toujours délicatement

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Farcissez le poulet à la petite cuillère. Fermez-la avec 2 piques à brochettes et ficelez-le.

Badigeonnez-le de beurre, salez. Déposez sur le poulet 1 ou 2 petite branche de thym

Disposez-le dans un plat, versez 3 ou 4 cuil à soupe d'eau dans le fond du plat et enfournez pour 1 h 30

Accompagnez de quartiers de pommes de terre que vous aurez mis autour du poulet, j'ai fait cuire mes quartiers de pommes avant à l'eau et 15 à 20 min avant la fin de la cuisson du poulet, je les ai placé autour et remis au four.

Recettes de Celine

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le pain complet par du pain de seigle

Pour ma part, j'ai mis un yaourt nature mais vous pouvez aussi le remplacer par 4 petits-suisseurs nature

Vous pouvez aussi accompagner votre poulet de kakis en tranches fines passées au beurre ou bien d'une bonne poêlée de cèpes