

Poulet rôti
au beurre de persil
farce gourmande
aux champignons et noisette

Par le Chef Alex Néel



Classique mais toujours savoureux ! Le traditionnel plat des familles revisité par le chef Alex Néel : une pointe d'originalité qui apporte une saveur tout en nuances. A tester sans tarder !

INGRÉDIENTS

1 Poulet de qualité
100g de beurre pommade
1 botte de persil
Sel/ poivre
800gr de pommes de terre
½ verre d'eau

Pour la farce gourmande

300g de champignons bruns
2 échalotes
1 gousse d'ail
8 noisettes
1 brun de persil
80g pain rassi
50cl de lait

PRÉPARATION

Torréfier les noisettes à 130°C pendant 15min et les frotter dans un linge propre pour enlever la peau.

Hacher les champignons finement, ciseler les échalotes et écraser les noisettes, tailler finement le persil. Mettre à tremper le pain dans le lait froid.

Réaliser une duxelle de champignons : faites suer les échalotes dans du beurre et ajouter les champignons, bien dessécher le tout à feu doux et ajouter le persil.

Mixer le pain imbibé et l'ail.

Réunir le tout et bien mélanger. Réserver au frais.

La préparation du poulet :

Hacher finement le persil et le mélanger au beurre pommade, puis saler et poivrer. Mettre le beurre dans une poche à douille.

A l'aide d'un petit couteau, détacher la chair du bréchet et tirer dessus, cette opération permet de réaliser une belle découpe en fin de cuisson. Décoller doucement la peau du poulet. Glisser le beurre sous la peau et masser pour le répartir.

Farcir la volaille. A l'aide d'un pique à brochette, refermer la peau.

Disposer les pommes de terre épluchées, coupées en deux.

Saler et poivrer. Ajouter un demi-verre d'eau dans le fond de la plaque à rôtir.

La cuisson :

Cuire la volaille pendant 1h et l'arroser fréquemment du jus de cuisson.

20 min 150°C d'un côté / 20 min 150°C de l'autre côté / 20 min 200°C sur le dos.