



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMIS



### POULARDE FARCIE AUX NOIX ET AUX MARRONS

#### • DIFFICULTE •



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 h

Pour 4 personnes

#### • INGREDIENTS •

- ✓ Poularde : 1
- ✓ Lard maigre de poitrine de porc : 200 gr
- ✓ Echalotes : 4
- ✓ Marrons pelés : 600 gr
- ✓ Mie de pain rassis : 100 gr
- ✓ Beurre : 80 gr
- ✓ Huile de tournesol : 2 cuillères à soupe
- ✓ Fines de pancetta : 6 tranches
- ✓ Oignon : 1
- ✓ Ail : 2 gousses
- ✓ Cerneaux de noix : 150 gr
- ✓ Lait : 10 cl
- ✓ Œuf : 1
- ✓ Sel, Poivre

#### • PREPARATION •

1. Pelez et hachez finement l'oignon, 2 échalotes et l'ail. Faites-les blondir dans une poêle avec 20 g de beurre. Hachez le lard. Réduisez en purée grossière 200 g de marrons, puis concassez la moitié des cerneaux de noix. Éliminez la croûte du pain et arrosez la mie avec le lait bouillant.
2. Dans un saladier, mélangez avec une fourchette le lard, les marrons, les noix, les échalotes, l'ail, l'oignon, la mie de pain et l'œuf. Salez, poivrez. Glissez cette farce dans la poularde, refermez l'ouverture avec des piques en bois ou de la ficelle.
3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Posez la poularde farcie sur un plat à four, huilez la peau avec un gros pinceau, versez 5 cl d'eau chaude dans le fond du plat, puis enfournez 1 h 30 min. Arrosez régulièrement avec le jus de la volaille. En fin de cuisson, laissez-la reposer 10 min dans le four éteint.
4. Entre-temps, coupez en quatre les tranches de pancetta. Pelez et hachez les échalotes restantes. Concassez les noix restantes. Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre restant, laissez blondir les échalotes et les cerneaux de noix, ajoutez la pancetta et les marrons. Mélangez et laissez réchauffer doucement.
5. Servez la poularde bien chaude entourée de la garniture de marrons aux noix.

