



Poulet farci sous la peau aux champignons

6 personnes

- 1 beau poulet vidé
- 60g de beurre pommade
- 4 petits champignons de paris
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de curry, de ras el nout ou de mélange 4 épices
- 1 gros oignon
- 5 brins de persil plat
- sel et poivre.



■ *Poulet farci sous la peau aux champignons de paris, à l'ail, au persil et aux épices.*

Cette manière de farcir permet de parfumer la viande et de la cuire sans la dessécher. Sur le même principe, vous pouvez utiliser les herbes ou les épices de votre choix.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Epluchez, dégermez, et hachez la gousse d'ail, hachez le persil, brossez et hachez les champignons. Mélangez ces ingrédients avec le beurre et les épices. Salez et poivrez.

■ Au niveau du coup de poulet, décollez la peau délicatement, puis continuez progressivement en glissant votre main entre la peau et la chair sur le dessus du poulet. Vous devez arriver à dégager la peau sur les blancs et les cuisses sans la déchirer.

■ Sous la peau décollée, déposez une couche de beurre mélangé, puis rabattez la peau. Epluchez et coupez l'oignon en 4, puis glissez le à l'intérieur de la carcasse.

■ Déposez votre poulet sur la grille du four, au dessus de la lèchefrite pendant 75 minutes en l'arrosant régulièrement avec son jus.