

POULET SUISSE D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR, CROUSTILLANT ET FARCI AUX POMMES

Ingrédients pour 8 portions

2	poulets suisses d'élevage en plein air
6	pommes bio Gala, émincées en tranches
100 g	de pruneaux séchés, hachés finement
4	gousses d'ail, hachées finement
4 c. à s.	de Vieille Prune
	Sel
	Poivre
4 c. à s.	de miel
1 branche	de romarin
1 branche	de thym
	Zeste d'un citron non traité, râpé
5 cl	d'Olivo Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte

Préchauffer le four à 200 °C.

Mélanger les pommes, les pruneaux séchés et l'ail dans une jatte. Incorporer la Vieille Prune et réserver quelques minutes. Saler les poulets à l'intérieur, les placer dans une rôtissoire et les farcir du mélange aux pommes. Mélanger le miel, le romarin, le thym, le zeste de citron, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans une jatte. Frotter la peau des poulets du mélange au miel, cuire au four préchauffé pendant 40–45 min.

Servir avec des chips de pommes de terre croustillantes, faites maison.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.