

POULET TRUFFÉ AU PERSIL

Pour 4 personnes:

1 poulet ou cuisse entière, 1/2 botte d'estragon, 1 botte de persil plat, 70g de beurre, 1/4 de botte de ciboulette, 2càs d'échalotes finement hachées, 1 petite gousses d'ail hachée, 50g de champignons de paris, 50g de fromage blanc, 50g de poitrine fumée (émincée), le jus d'1 citron, sel et poivre ;

Laissez le poulet ou cuisse à température ambiante (la peau se détache plus facilement) et le beurre pour être en pommade (mou), préchauffez le four à 160°C th 5/6 ;

Pour la farce= détachez les brins de persil et d'estragon, préparez 1 saladier d'eau glacée au centre une passoire, versez les herbes ds l'eau bouillante salez, laissez 30secondes, égouttez-les et plongez ds l'eau glacée. Faites fondre les échalotes+ail+champignons émincés sur feu doux avec un peu de beurre, retirez du feu. Mixez les herbes (persil+estragon) bien égouttées, incorporez le beurre en pommade et mixer à nouveau (il ne faut pas que le beurre soit fondu), mélangez les 2 préparations ds un saladier (herbes+beurre pommade) avec le lard émincé+jus de citron+échalotes ail champ+ciboulette hachée+fromage blanc, assaisonner puis réservez la préparation. Décollez la peau du poulet, glissez la préparation sous la peau et répartissez-la, attachez les cuisses avec la ficelle autour, posez ds un plat allant au four et faire rôtir sans tourner les cuisses pendant 1h15 pour le poulet entier

Faire une sauce à part, faire revenir 1 échalote émincée ds 10g de beurre, déglacez avec 3cl de vinaigre de xérès et réduire, ajoutez 5cl de jus de poulet puis 2càs de crème épaisse, réduisez et montez au beurre (10g), saler et poivrer.

