



Poulet rôti aux abricots secs

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 poulet

10 cl de lait

150 g de chair à saucisse

1 œuf

1 oignon

100 g de brioche

120 g d'abricots secs

Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180° faites tremper la brioche dans du lait. Epluchez et mixez l'oignon. Coupez 80g d'abricots en tout petits dés. Mélangez ensemble la chair à saucisse l'oignon, les dés d'abricots, la brioche et l'œuf. (si vous avez le foie et le gésier mixez-le et ajoutez-le à la farce)

Salez et poivrez l'intérieur du poulet, rempliez-le de farce, puis cousez l'ouverture ou le fermez avec du papier alu.

Déposez-le dans un plat à four et enfournez 1,30 heures, puis baissez à 150° pendant 30 mn

Servir le poulet découpé, ajouter la farce dans le plat et l'accompagner de pommes de terre et de courgettes rissolés, Rincez le reste des abricots secs, posez-les autour du poulet.

