



Poulet rôti aux petits suisses, herbes et épices indiennes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h40

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 poulet fermier Bio de 1,8-2 kg
- 6 petits suisses nature
- 2 c. à soupe d'épices indiennes
- Quelques branches de thym
- 1 citron bio non traité
- 25 g d'amandes blanches
- 6 pommes
- 1 c. à soupe de miel liquide

1. Dans un saladier, mélanger les petits suisses.
2. Rincer, zester et presser le citron.
3. Ajouter le jus d'1/2 citron et le zeste de citron aux petits suisses.
4. Concasser grossièrement les amandes.
5. Dans une poêle bien chaude, faire torréfier les amandes blanches.
6. Ajouter les épices, les herbes ciselées, les amandes et mélanger.
7. Farcir la volaille de la préparation et la refermer à l'aide d'un fil de cuisine.
8. Enfourner pendant au moins 1h30 minutes environ à 200°C (th.6-7)
9. Rincer les pommes, les épépiner à l'aide d'un vide-pomme.
10. Les déposer autour du poulet, 30 à 35 minutes avant la fin de cuisson et arroser légèrement de miel.
11. Déguster sans plus attendre !

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la

filière laitière