



Poulet farci de Noël

TM31 – TM5 – TM6

Niveau : moyen

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 2h20

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

Pour la farce

- 70 g d'huile d'olive extra vierge, et un peu pour le plat
- 100 g de pignons de pin
- 300 g de viande hachée (porc ou poulet)
- ¼ - ½ c. à café de cannelle en poudre, à ajuster en fonction des goûts
- ¼ - ½ c. à café de noix de muscade fraîchement râpée, à ajuster en fonction des goûts
- ½ c. à café de sel marin
- ¼ c. à café de poivre noir moulu
- 100 g de raisins secs
- 100 g de pruneaux dénoyautés
- 2 - 3 c. à soupe de chapelure
- 2 œufs moyens (53-63 g)

Pour le poulet

- 1 poulet (2 kg env.), évidé
- 1 pincée de sel marin
- 1 pincée de poivre noir moulu

Pour la sauce

- 300 g d'oignons, coupés en morceaux
- 30 g d'huile d'olive extra vierge
- 70 g de beurre doux, coupé en morceaux
- 180 g de porto
- 180 g de vin blanc sec
- 200 g d'eau
- 1 - 2 c. à café de sel marin, à ajuster en fonction des goûts

Ustensiles

- Passoire à grille moyenne, ficelle de cuisine, grand plat à rôtir, four

Infos nutritionnelles pour 1 portion

- Calories : 1439 kJ / 344 kcal
- Protides : 9.8 g
- Glucides : 16.9 g
- Lipides : 26.4 g

La farce

1. Mettre l'huile d'olive dans le bol et chauffer 4 min/Varoma/vitesse 1.
2. Ajouter les pignons de pin et chauffer 7 min/Varoma/sens inversé/vitesse mijotage. Égoutter le mélange à l'aide d'une passoire, en réservant l'huile. Transvaser les pignons de pin dans un récipient et réserver.
3. Mettre la viande hachée, l'huile réservée, la cannelle, la noix de muscade, le sel et le poivre dans le bol, puis cuire 10 min/100°C/vitesse 3. Transvaser dans un grand récipient. Remettre en place le bol avec le couvercle, puis y poser le grand récipient. Activer la fonction balance, ajouter les raisins secs, les pruneaux, la chapelure, les œufs et les pignons de pin réservés. Retirer le récipient et bien mélanger à l'aide de la spatule. Nettoyer le bol.

Le poulet

1. Mettre le poulet avec la poitrine vers le bas sur une planche à découper et, à l'aide d'un couteau désosseur ou de ciseaux de cuisine, découper de chaque côté de la colonne sur toute la longueur, de manière à pouvoir retirer l'os. Saler et poivrer l'intérieur du poulet.
2. Garnir le poulet avec la farce, puis coudre à points serrés à l'aide de ficelle de cuisine et d'une aiguille. Mettre le poulet dans le Varoma, couvrir et réserver. Former des boulettes avec la farce restante.

La sauce

1. Mettre les oignons dans le bol et hacher 2 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter l'huile d'olive et le beurre, puis rissoler 15 min/Varoma/vitesse mijotage.
3. Ajouter le porto, le vin, l'eau et le sel. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 60 min/Varoma/vitesse 1. Vers la fin de la cuisson, préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7) et huiler un grand plat à rôtir. Retirer le Varoma.
4. Transvaser le poulet et la sauce dans le plat à rôtir préparé, puis ajouter les boulettes de farce. Enfourner et rôtir 25-30 minutes à 200°C, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à cœur, en le retournant délicatement à mi-cuisson. Découper le poulet et servir accompagné de la sauce.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.