

Poulet farci (*wie unseri Oma des immer gekocht hât*)

Pour 6 personnes

préparation : 30 minutes - cuisson: 2 heures

Ingrédients :

*1 poulet de 2,5 kg
4 œufs
150 gr. de lards
1 tranche de pain
1 demi-verre de lait
ciboulette
persil
2 oignons
1 demi-verre de vin blanc
1 demi-verre d'eau
sel, poivre
1 cuillerée d'huile*

Saler l'intérieur du poulet. Préparer la farce. Couper le lard en très petits lardons et les faire revenir dans la poêle. Les réserver.

Emietter le pain, le tremper dans le lait et faire chauffer jusqu'à absorption complète. Ecraser à la fourchette.

Casser les œufs, les battre en omelette, les saler et les poivrer. Faire cuire dans le jus des lardons en remuant avec la cuillère en bois.

Mélanger les œufs, le lard, le pain. Ajouter le persil et la ciboulette hachés. En farcir le poulet. Coudre l'ouverture.

Badigeonner le poulet avec un peu d'huile et le mettre au four th. 8 (230°). Le laisser dorer. Saler et poivrer.

Eplucher les oignons et les couper en quartiers. Les ajouter dans le plat de cuisson. Mouiller avec le vin coupé d'eau. Arroser de temps en temps avec le jus de cuisson.

Laisser au four pendant 1 heure 30 minutes à 2 heures.