

Poulet Farci sous la Peau Persil et Cèpes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet
- 500 gr de fromage blanc
- 100 gr d' échalotes
- 150 gr de persil plat frais
- 150 gr de mie de pain frais
- 200 gr de cèpes en conserve Sabarot
- Sel et poivre
- 2 pincées de piment d'Espelette Terroir et Délices

Depuis le cou, décoller la peau de la chair du poulet, du bout des doigts avec beaucoup de délicatesse pour ne pas la percer.

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, l'échalote hachée finement, le persil plat haché, la mie de pain préalablement émiettée puis assaisonner de sel et de poivre et ajouter les cèpes hachés grossièrement.

A l'aide d'une poche à douille, remplir de farce au fromage blanc, injecter celle-ci entre la peau et la chair du poulet en prenant soin de bien la répartir sur toute la surface.

Disposer la volaille dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive et d'un peu de beurre et de piment d'Espelette, puis enfourner 1h30 au four à 170 °.