

POULET FARCI AU CHEDDAR LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Une recette signée Borelait gourmand



www.borelait.com



Frais - Local - Sain - Gourmand
Saint-Félix-de-Dalquier, Abitibi-Témiscamingue

POULET FARCI AU CHEDDAR LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : environ 1 ½ heure

INGRÉDIENTS

1 poulet de grains d'environ 2kg
2 gros oignons coupés en quartiers

GARNITURE

¼ tasse de beurre salé
¾ de tasse de cheddar râpé Boréalait aux épices de Montréal
½ tasse de champignons de Paris coupés en petits dés
2 c. soupe d'échalote française hachée finement
1 c. soupe de jus de citron frais

FARCE

1 botte de persil plat
2 tranches de bacon hachées grossièrement

LAQUE

1/3 tasse de sirop d'érable
¼ tasse de beurre salé
¼ tasse de moutarde de Dijon
Sel et poivre

¼ à ½ tasse de bière rousse température pièce

¼ tasse de cheddar râpé finement

Cheddar râpé au goût pour la finition.

ÉTAPES À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 375° F.
2. Détacher la peau du poulet en insérant la main sous la peau.
3. Déposer la garniture sous la peau et s'assurer qu'elle couvre bien toutes les parties du poulet.
4. Garnir l'intérieur du poulet de la farce de persil et de bacon.
5. Arroser le poulet d'un peu de laque au sirop d'érable.
6. Couper les oignons, les déposer sur la plaque et mettre le poulet par-dessus.
7. Mettre au four à découvert et cuire environ 1 ½ heure, ou jusqu'à ce que le thermomètre inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 180° F.
8. Arroser régulièrement le poulet de la laque au sirop d'érable restante.
9. Ajouter de l'eau de temps à autre afin que les oignons et la sauce ne brûlent pas.
10. Une fois cuit, réserver le poulet, et mettre le jus de cuisson et les oignons dans une casserole.
11. Porter à ébullition, laisser réduire un peu, ajouter le cheddar râpé finement.
12. Une fois le fromage fondu, ajouter la bière rousse pour ajuster la consistance de la sauce.
13. Servir accompagné d'un légume de saison, saupoudré de cheddar râpé.

