



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Trempage du pain : 20 min
Cuisson : 1 h 15



Poulet farci aux noix de cajou

INGREDIENTS

1 poulet de 1,5 kg
60 g de noix de cajou
2 œufs durs
100 g de pain complet rassis
2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
2 cuil. à soupe de vinaigre blanc
2 oignons
1 gousse d'ail
1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé
2 cuil. à soupe d'huile de colza
Sel, poivre du moulin

Coupez le pain en dés et faites-le tremper 20 min dans de l'eau tiède. Pressez-le entre vos mains pour retirer l'excédent d'eau.

Épluchez et hachez finement les oignons ; pelez et écrasez la gousse d'ail.

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle, ajoutez les oignons et l'ail et laissez-les revenir 5 min en remuant plusieurs fois. Laissez refroidir.

Écaillez les œufs et coupez-les en quartiers. Mixez grossièrement les noix de cajou au mini-hachoir.

Mettez dans une jatte le pain, les oignons, l'ail, les noix de cajou, la coriandre, le vinaigre, le gingembre, un peu de poivre et de sel. Mélangez et incorporez délicatement les quartiers d'œufs.

Remplissez le poulet de cette farce et cousez soigneusement les ouvertures.

Posez le poulet sur un plat à four de préférence muni d'une grille, afin de permettre à la graisse du poulet de s'écouler.

Glissez le plat dans le four préchauffé à 210°C, (thermostat 7) et laissez cuire 1 h 15 environ. Salez et poivrez à la sortie du four.

Servez le poulet découpé en morceaux avec la farce.

