



# Poularde fermière du Val du Four rôtie aux calissons

**Ingrédients :** 4 personnes

- ◆ 1 poularde
- ◆ 5 petits oignons
- ◆ 1 verre de vin blanc sec
- ◆ 2 c.s.d'huile
- ◆ 1 petit suisse
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ 1 petite boîte de calissons

## Préparation :

Hacher les calissons, mélanger avec le petit suisse et en farcir la volaille.

Ficeler la poularde et verser un filet d'huile. Beurrer, saler et poivrer.

Enfourner la volaille dans le four préchauffé à 220°

Cuire 1 h à 1h 30 à 180°.

L'arroser régulièrement avec le jus de cuisson.

Ajouter les petits oignons et 3 calissons coupés.

Laisser bien caraméliser puis ajouter le vin blanc petit à petit pour réaliser votre jus .

Accompagner avec des galettes de carottes, pommes de terre.