

Poulet Pavési

Préparation : 20 mn, cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes.

Un poulet d'un kilo 200 environ, 300 g d'amandes râpées, 200 g d'riz, 200 g de raisins secs, beurre, sel et poivre, une feuille d'aluminium.

Faire cuire le riz à l'eau bouillante avec une pincée de sel.

Pendant ce temps, faire tremper les raisins secs à l'eau chaude.

Egoutter le riz et les raisins, les mélanger avec les amandes râpées, saler et poivrer généreusement. Ajouter 30 g de beurre.

Garnir l'intérieur du poulet avec cette farce et le recoudre. Enduire la volaille de beurre réduit en pommade salé et poivré. Faire dorer rapidement au four puis envelopper le poulet dans une feuille d'aluminium. Terminer la cuisson à four moyen.

Laisser reposer quelques instants au four avant de découper.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.