

## Poulet farci champenoise

Pour 4 personnes.

1 beau poulet de 1,5 kg environ, 20 petites chipolatas, 1 kg de marrons, 3 oignons, une tasse de bouillon, sel, poivre, bouquet garni, beurre, une cuillerée de crème fraîche.

Dans un plat allant au four mettre le poulet vidé et farci avec 8 des chipolatas. Le brider, le beurrer et l'entourer d'oignons, bouquet garni, sel, poivre ; mouiller le plat d'une tasse de bouillon.

Mettre à four moyen pendant deux heures. Retourner et arroser souvent le poulet avec son jus.

Le servir sur un lit de marrons au naturel ou en purée, additionnés d'une cuillerée de crème fraîche, et entouré des chipolatas restantes cuites à part à la poêle.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

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.