

Poulet à l'orientale

Préparation : 40 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet de 1,4 kg
90 g de semoule à couscous moyenne
3 pruneaux
4 abricots secs
2 figues moelleuses
30 g de raisins secs
70 g d'amandes entières
6,5 cl d'huile d'olive
1 c à s d'harissa
3 têtes d'ail
1 botte de coriandre
1 c à s de graines de coriandre
Sel et poivre du moulin

Dans un bol mélanger l'harissa avec un peu d'eau tiède et ajouter 1 c à s d'huile d'olive. Couper les abricots, les pruneaux, les figues en petits morceaux. Les mélanger avec les raisins secs, la semoule, le reste d'huile d'olive, sel et poivre. Couvrir le tout d'eau bouillante et laisser gonfler la semoule puis l'égrener à la fourchette. Ajouter les amandes et la coriandre ciselée.

Farcir l'intérieur du poulet avec la semoule aux fruits secs, ficeler le poulet en serrant bien. Le mettre dans un plat à rôtir, saler et poivrer et l'arroser avec l'huile à l'harissa. Parsemer de graines de coriandre grossièrement concassées. Placer le poulet dans le four froid, allumer le four à 200° et au bout de 15 mn baisser le four à 170°. Cuire le poulet 1 h 15 à 1 h 30 mn suivant le four et la grosseur du poulet en le retournant toutes les 15 mn (je l'ai retourné 2 fois). Déposer les têtes d'ail dans le plat au bout de 45 mn de cuisson. Une fois cuit sortir le poulet du four et l'envelopper dans du papier aluminium, le laisser reposer 15 mn puis le découper et le servir avec la semoule et les têtes d'ail ainsi que le jus de cuisson.

Vin conseillé : un Savennières

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>