

*Poulet*

# Volaille au chorizo sous la peau



**1h55** **25 min** **1h15** **15 min** **716**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du poulet et du chorizo

- 1 Badigeonner légèrement le poulet d'huile d'olive, en mettre également sur les mains.
- 2 Passer doucement la main entre la chair et la peau pour la décoller, en veillant à ne pas la déchirer. Procéder de cette façon au niveau des blancs et des cuisses.
- 3 Glisser des tranches de chorizo de chaque côté des blancs entre la peau et la chair.
- 4 Couper quelques tranches en deux, puis les glisser dans le gras des cuisses et des pilons.
- 5 Couper les tranches restantes en quatre, saler et poivrer l'intérieur du poulet. Farcir avec le restant de chorizo, le thym, le laurier et une gousse d'ail écrasée.
- 6 Ajouter également les champignons de Paris entiers, lavés et équeutés.
- 7 Brider le poulet en fermant bien au niveau des pattes et du croupion pour que la farce ne s'échappe pas. Couper le surplus de ficelle.

## Étape 2

### Cuisson du poulet

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour le poulet

2.5 kg **Poulet(s)**  
6 tranche(s) **Chorizo**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**

#### Ingrédients pour la farce

6 tranche(s) **Chorizo**  
6 **Champignon(s) de Paris**  
1 **Thym**  
1 **Laurier**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour les légumes

1 **Gousse(s) d'ail**  
12 **Pomme(s) de terre**  
8 **Oignon(s) grelot(s)**  
1 **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

- 1 Déposer la volaille bridée dans un grand plat allant au four, la masser à l'huile d'olive.
- 2 Saler et poivrer de tous les côtés.
- 3 Placer le poulet sur un flanc, l'enfourner environ 10 minutes à 220°C(Th.7-8).
- 4 A l'aide d'une pince, retourner le poulet sur l'autre flanc, laisser cuire à nouveau 10 minutes.

### Étape 3

#### Préparation des légumes

- 1 Couper le talon et enlever la première peau de l'échalote. La laver et la couper en deux.
- 2 Éplucher les oignons grelots et les couper en deux dans l'épaisseur. Réserver avec l'échalote.
- 3 Écraser les autres gousses d'ail sans les éplucher, réserver avec les oignons.
- 4 Couper les pommes de terre lavées en quatre. Les passer à nouveau dans l'eau et les sécher dans du papier absorbant. Réserver avec les oignons.

### Étape 4

#### Cuisson des légumes

- 1 Sortir le poulet du four, le retourner sur le dos et l'arroser du jus de cuisson.
- 2 Déposer les légumes dans le plat, côté coupé contre le fond.
- 3 Saler, poivrer, saupoudrer de fleur de thym, enfourner 30 à 40 minutes selon la taille du poulet.
- 4 Pendant la cuisson, arroser deux ou trois fois avec le jus de cuisson et remuer les légumes.
- 5 Sortir le plat du four. Mettre le poulet dans une assiette et ôter les ficelles.
- 6 Sortir la farce du poulet : champignons, laurier chorizo et ail.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer le poulet entier dans le plat de service.
- 2 Ajouter la farce du poulet sur le plat de cuisson, remuer pour bien enrober les légumes de jus de cuisson.
- 3 Les disposer tout autour du poulet.
- 4 Récupérer le jus dans le plat, napper le poulet.