



POULET RÔTI FARCI À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 Poulet [1,2 kg]

POUR LA FARCE

80 g Oignon(s), finement hachées

10 g Beurre

100 ml Jus d'orange

100 g QimiQ Base crème

100 g Cubes de pain blanc

60 g Canneberges/airelles séchées, finement hachées

Marjolaine

Thym

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle).
2. Pour la farce, faire dorer les oignons dans le beurre.
3. Y ajouter le jus d'orange et le QimiQ Classic et verser le mélange tiède sur les cubes de pain blanc. Y mélanger les canneberges et les épices.
4. Remplir le poulet avec la farce et fermer. Assaisonner de sel et de poivre et faire cuire 60 minutes à couvert au four préchauffé.
5. Retirer le couvercle et faire dorer environ 30 minutes à 180° C.