

# 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**

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).
- 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.