

# Poulet farci aux coquillettes et mousse de foie de canard

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 1 h 30

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 beau poulet
- 500 g de gros champignons de Paris
  - 350 g de coquillettes
  - 1 cuil à café d'ail
- 100 g de mousse de foie de canard
- 1 coupelle de coeur de bouillon de volaille
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Faire cuire les coquillettes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 4 min, elles doivent rester ferme. Les rincer et les égoutter soigneusement. Réserver.

Peler et émincer trois gousses d'ail (je passe à l'étape suivante vu que j'utilise de l'ail semoule)

Nettoyer et émincer les champignons.

Faire revenir les champignons dans une poêle avec un peu de beurre et d'ail (il faut que toute l'eau des champignons est disparu).

Une fois toute l'eau évaporer, ajouter les coquillettes. Arrêter le feu mélanger et assaisonner en sel et poivre.

Couper la mousse de foie de canard en gros cubes et les mettre dans la poêle avec les pâtes et les champignons.  
Réserver

Faire colorer le poulet sur toutes les faces dans une grande cocotte pendant 5 min.

Le farcir avec les coquillettes à la mousse de canard, fermer comme vous pouvez le trou du croupion du poulet et le poser dans un plat à rôtir ou une cocotte en fonte, (Pour ma part, j'ai utilisé ma cocotte en fonte, et je l'ai fait cuire à couvert pendant 1 h 30 à 180°C (Th.6). Adaptez la température et la cuisson selon votre four et si vous le faites cuire à couvert ou non.

10 minutes avant la fin de cuisson du poulet, faire chauffer 20 cl d'eau avec la coupelle de bouillon. Déposer le reste de coquillettes dans le plat de cuisson, recouvrir avec le bouillon et poursuivre la cuisson pendant 10 min pour réchauffer les coquillettes.

Servir la volaille entière à table

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**