

La poularde farcie aux pistaches

1 poularde d'au moins 2 kg; 60 g de beurre de cuisine; 1 verre à liqueur de cognac; 150 g de viande hachée mélangée de veau et de porc; 100 g de jambon maigre; 1 douzaine d'olives vertes; la valeur de 2 grosses cuillerées à soupe de pistaches décoquillées; 1 œuf; 4 pommes golden; sel, poivre.

1. Hacher grossièrement les olives et les pistaches. Hacher plus finement le jambon. Dans une terrine, déposer la viande hachée que vous malaxez avec le jaune d'œuf, le sel, le poivre. Ajouter le jambon, les olives ainsi que les pistaches. Travailler le tout à la fourchette afin d'en faire une farce. Mouiller peu à peu l'ensemble avec le cognac. Garnir l'intérieur de la poularde, bien tasser avec les mains, afin d'en faire une masse compacte. Coudre l'ouverture de la poularde avec du gros fil.

2. Glisser la volaille au four préchauffé à chaleur forte en début de cuisson. Fondre le beurre en casserole et verser ce dernier sur la poularde au four. Faire démarrer la cuisson durant 10 minutes à chaleur vive. Pendant ce temps, éplucher les pommes, les détailler en gros quartiers épais. Les disposer autour de la poularde en diminuant l'intensité de la chaleur, celle-ci sera modérée pendant 40 minutes environ. Arroser souvent pendant ce temps.

3. Pour servir, découper la poularde sur un plat chauffé, napper avec la sauce aux pommes sur laquelle vous disposez les morceaux de farce. Servir avec des pommes frites.