

## Poulet «Butterfly»

*Ingrédients pour 4 personnes: 1 poulet rôti, 2 cuillerées à soupe de cognac, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, sel, poivre, beurre.*

*Farce: 4 à 6 bananes, 2 ou 3 pommes, 1 cuillerée à soupe de raisins secs, 1 cuillerée à soupe de sauce Tabasco, 200 g de beurre, un zeste de citron.*

*Garniture: 2 bananes, olives noires, tranches de citron, persil.*

Assaisonnez le poulet et farcissez-le de la manière suivante.

● après avoir pelé les bananes et épluché les pommes, coupez-les en cubes, faites cuire dans un peu de beurre et mélangez aux raisins, à la sauce Tabasco et au zeste de citron. Farcissez-en le poulet:

● passez ensuite le poulet au four, jusqu'à ce qu'il soit doré. Raffinez la sauce avec du jus de citron et du cognac. Servez en saucière:

● décorez votre plat en l'entourant de rondelles de banane, de citron, avec des olives noires, le tout parsemé de persil.