

■ LE POULET FARCI  
À LA TESSINOISE  
pour 4 à 6 personnes

*1 poulet surgelé de 1 kg 800;  
pour la farce: 1 foie de poulet;  
1 petit oignon; 50 g de bardes  
de lard; un peu de persil; le  
zeste d'un citron; 200 g de  
veau haché; un peu de sel; un  
peu de poivre; un peu de pa-  
prika; un peu de margarine;  
une cuillerée à thé de mou-  
tarde.*

1. Laisser dégeler le poulet du-  
rant toute la nuit. Enlever les  
abattis. Garder le foie pour la  
farce. Laver rapidement le  
poulet à l'intérieur et à l'exté-  
rieur. Bien le sécher. Préchauf-  
fer le four à l'avance.

2. Hacher finement le foie,  
l'oignon, le lard et le persil.  
Râper le zeste du citron et  
l'ajouter à la viande. Mélanger  
tous ces ingrédients. En farcir  
le poulet. Fermer ce dernier  
avec des cure-dents et de la  
ficelle.

3. Mélanger ensemble la mar-  
garine, le sel, le paprika et la  
moutarde. Rôtir le poulet au  
four chaud durant 1 h. 30 et le  
badigeonner souvent de ce mé-  
lange. Le poulet est à point  
lorsque les cuisses se laissent  
bouger.