



## POULET FARCI AU CHORIZO ET AUX HERBES FRAICHES

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 60 min.

### Ingrédients :

- 1 gros poulet
- 10 tranches de Chorizo pré tranché ISLA DELICE
- 6 cuil. à soupe d'herbes fraîches ciselées (basilic, persil plat, thym, romarin...)
- 200 g de mie de pain
- ½ verre de lait
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et Poivre

### Préparation :

- Préchauffez le four à 200 °C (th 7)
  - Coupez en lamelles les tranches de Chorizo ISLA DELICE.
  - Coupez en cubes la mie de pain. Dans un saladier, mélangez les lamelles de Chorizo, la mie de pain et les herbes fraîches. Imbibez la farce de lait.
  - Salez et poivrez l'intérieur du poulet. Farcissez l'intérieur du poulet avec la farce.
  - Déposez le poulet dans un plat allant au four. Badigeonnez-le d'huile d'olive et répartissez le beurre en noisettes sur les cuisses. Enfournez.
  - Au bout de 15 min., versez un verre d'eau bien chaude dans le plat. Comptez alors 45 min. de cuisson. Retournez le poulet à mi-cuisson.
  - A l'issue de la cuisson, éteignez le four, recouvrez le poulet d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 min. dans le four éteint.
  - Servez chaud.