

Poulet rôti truffé sous la peau

Temps de préparation : 25 min – Cuisson : 1h30

Ingrédients (pour 4-6 personnes) :

- 1 poulet fermier jaune de 1,5 kg
- 1 truffe noire fraîche
- 30 g de beurre
- 10 cl de bouillon de volaille
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre

Etapes de préparations :

- 1) Placez le poulet fermier sur une planche à découper, sur le plan de travail, salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur, ajoutez également un peu de piment d'Espelette. Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Coupez la truffe noire en lamelle fines. Décollez délicatement la peau du poulet avec les mains en partant du cou. Glissez 6 ou 7 lamelles de truffe sous la peau et répartissez-les sur les blancs et les cuisses.
Garnissez l'intérieur du poulet avec le reste de truffe (ou conservez-la pour servir). Bridez le poulet et mettez-le dans un plat à four.
Enfournez. Faites cuire 1h30. Arrosez régulièrement en cours de cuisson avec un peu de bouillon de volaille. Environ 20 min avant la fin de la cuisson, déposez les noisettes de beurre sur le poulet.
- 3) Servez avec une purée de céleri-rave, par exemple.