



## **POULET FERMIER JAUNE DES LANDES FARCI AUX HARICOTS TARBAIS**

Recette pour 4 à 5 personnes

### **INGREDIENTS :**

- 1 bocal de Haricots Tarbais cuits au naturel 485g ou 200g de Haricots Tarbais secs
- 1 Poulet fermier Jaune des Landes
- 150g d'échalotes
- 200g de dés de jambon
- 2 cuillères à soupe d'ail frais haché
- Aromates finement hachés : estragon, aneth, persil, ciboulette
- Sel, poivre
- Crème fraîche

### **RECETTE :**

#### ➤ Préparation des Haricots Tarbais :

- Faire revenir les dés de jambon
- Rajouter les échalotes
- Rajouter 2 cuillères à soupe d'ail frais haché. Retirer du feu
- Rajouter les Haricots Tarbais préalablement égouttés
- Rajouter les herbes au dernier moment pour conserver les arômes

#### ➤ Préparation du poulet :

- Saler, poivrer l'intérieur du poulet
- Farcir le poulet avec la préparation de Haricots Tarbais
- Ficeler le poulet
- Préchauffer le four à 220 °C
- Huiler et mettre à cuire le poulet au four pendant 1H10 à 1H15
- A mi-cuisson, arroser le poulet avec le jus de cuisson
- Au sortir du four, découper le poulet et dresser