



*La Ferme du Mandré*  
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ  
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC  
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

[contact@fermedumandre.fr](mailto:contact@fermedumandre.fr)  
[www.fermedumandre.fr](http://www.fermedumandre.fr)

## Poulet au foin

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h + 30 mn

Attente : 1 h

Recette facile d'Alain PASSARD, chef trois étoiles.

Pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier de 2 kg environ
- 15 gr de farine
- 300 gr de foin
- 100 gr de beurre salé
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisettes
- Sel et poivre du moulin

### **Préparation**

1. Préchauffez le four à 180°C ( th.6) .
2. Salez le poulet, poivrez-le. Badigeonnez-le d'huile de noisette .
3. Mettez la moitié du foin dans une cocotte en fonte (qui va au four).
4. Déposez le poulet dessus.
5. Recouvrez du reste de foin.
6. Dans 1 saladier, mélangez la farine et suffisamment d'eau froide pour obtenir une pâte assez ferme . Façonnez-la en 1 long boudin. Entourez-en le bord de la cocotte. Déposez le couvercle et appuyez bien pour souder la pâte.
7. Enfournez, laissez cuire 1 heure.
8. Brisez la pâte, ôtez le couvercle et laissez reposer 1 heure,
9. Faites fondre le beurre. Badigeonnez-en le poulet. Mettez au four sur position grill pendant 30 mn en arrosant régulièrement, afin d'obtenir une peau bien croustillante.

Cette recette peut-être réaliser avec un gigot d'agneau.

Servez ce plat avec des frites maison ou des haricots verts du jardin.

Bon appétit,