



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



# Poulette sur nid de noisette

Recette pour 6 personnes

## Ingrédients :

une poulette de 1,5 kg  
6 pommes  
3 oignons

60 g de noisettes émondées  
Miel d'accacia

préparation-cuisson : 2 h

## La Recette :

Éplucher les pommes, les oignons et les couper en lamelles. Mélanger les noisettes. Mettre le tout au fond d'un plat à rôtir en terre cuite.

Badigeonner la poulette de miel. Enfourner la poulette à couvert au four chauffé à 180°C. Tourner la volaille tous les ¼ d'heure et arroser. Découvrir la cocotte durant 30 mn. jusqu'à une belle coloration dorée. Servir la poulette sur son nid de noisettes avec une salade de doucette et parsemer de violettes ou pâquerettes.

## Les conseils de Marie Ange :

Vous pouvez farcir la poulette et servir avec un vin blanc moelleux.

La Recette de  
*Marie Ange*

## Plat du Haut agenais Périgord



©Bienvenue en haut Agenais Périgord©