

Poularde rôtie aux pommes

Pour 6 personnes :

1.5 kg de poularde

7 c.à.c de fond de volaille

600 g de pommes de terre

250 g de marrons entiers

200 g de petits boudins blancs

5 gros oignons



Préchauffez votre four Th. 8 (240° C).

Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en gros morceaux.

Pelez et émincez les oignons puis délayez le fond de volaille dans de l'eau.

Déposez la poularde dans votre plat à gratin. Salez-la et versez le fond de volaille tout autour.

Faites-la cuire 45 minutes dans votre four en l'arrosant de temps en temps avec le fond de volaille.

Ajoutez ensuite les pommes de terre et les oignons et prolongez la cuisson 30 minutes. Ajoutez les boudins blancs et marrons entiers.

Faites cuire à nouveau 15 minutes.