

Demi-poule de Cornouailles désossée farcié au veau et cerises noires



La poule de Cornouailles est une catégorie d'oiseau, et non une espèce. **C'est une femelle poulet de petite taille, abattue à 28 jours.** Donc la poule de Cornouailles est un petit poulet qui pèse de 14 à 25 onces à la chair très tendre.

En Amérique du Nord, tous les oiseaux de 900 g et moins doivent s'appeler "poules de Cornouailles"
On nomme également la poule de Cornouailles coquelet ou "Cornish"

Caractéristiques :

- sa chair est blanche et son goût est délicat et savoureux
- sa viande est maigre il faut donc la badigeonner, la farcir ou la mariner avant la cuisson
- elle est très facile à cuisiner et se cuit très rapidement
- une crépinette est sur le pourtour afin de conserver le poulet tendre et juteux

Décongélation: Placer la poule de Cornouailles sous vide dans l'eau froide de 30 à 50 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être faite au réfrigérateur une journée avant.

Méthode de cuisson : Préchauffer le four à 375° (190°C)
Faire doré au poêlon 20 sec. de chaque côtés.
Mettre la poule dans un plat allant au four.
Cuire environ 30 minutes à découvert.
Enlever le surplus de crépinette (gras) si il y a.



Pour le petit four grille-pain, couvrir avec une feuille d'aluminium pour les 20 premières minutes afin d'éviter de brûler le dessus.

Ingrédients: Poule de Cornouailles, veau haché, porc, cerises noires, riz blanc, riz sauvage, liant sans gluten (sel, sucre, épices, bioxyde de silicium, polysorbate 80), oignons, ail, fines herbes, persil, épices.

Bon Appétit!

