

## LE POULET LAQUÉ À LA CONFITURE DE FLEURS DE PISSENLIT

Recette proposée par :Thierry et Brigitte FILIPPI

LA HAIE GOURMANDE



**Ingrédients:** Pour 6 personnes

1 poulet fermier d' 1,5 kg à 2 kg  
½ pot de confiture de fleurs de pissenlit  
sel, poivre du moulin

A votre convenance : pommes de terre, panais,  
potimarron

**Cuisson :**

1h30 environ, Th 7



**Préparation :**

1- Préchauffez le four à 220°C(Th 7)

2- Quand le four est à bonne température, y glisser votre poulet dans un plat . Vous pouvez aussi le poser sur la grille et mettre dans le lèche-frite des pommes de terre, panais et potimarrons coupés en gros morceaux.

3- Surveillez la cuisson du poulet en l'arrosant régulièrement avec la partie liquide de la confiture. Vous pouvez utiliser un pinceau. N'oubliez pas de saler et poivrer légèrement .

4- 10 mn avant la sortie du four , ajoutez les fleurs de pissenlit afin de les réchauffer.

5- Votre poulet est prêt à la dégustation. La peau est brillante, caramélisée, la chair développe des saveurs florales, miellées incomparables.



*Bon Appétit*

La Haie Gourmande  
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

[lahaiegourmande@wanadoo.fr](mailto:lahaiegourmande@wanadoo.fr)

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

[www.lahaiegourmande.fr](http://www.lahaiegourmande.fr)