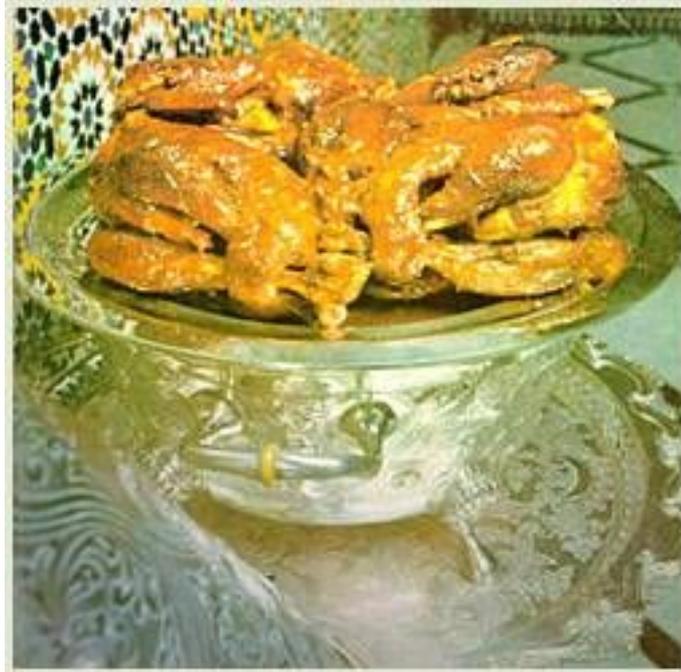


POULET M'HAMMAR



Les ingrédients (pour 8 personnes)

3 poulets fermiers de 1 kg 500 chacun
8 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de piment doux
200 g de beurre
1 cuillerée à soupe de sel

La préparation

Nettoyer et frotter soigneusement au sel poulets et foies. Au bout d'1/2 h, rincer.
Eplucher et piler l'ail très finement, le placer dans une assiette avec le piment doux.
Frotter très soigneusement les poulets avec ce mélange.
Les cuire en cocotte avec le beurre en couvrant d'1/2 l d'eau.
Porter à ébullition et maintenir pendant 10 mn en retournant les volailles pour les colorer uniformément.
Ajouter 1 l d'eau et laisser cuire sur feu moyen.
À mi-cuisson, retourner les poulets, ajouter de l'eau si nécessaire.
Vérifier la cuisson en piquant la chair blanche avec les dents d'une fourchette, les retirer alors et les faire dorer de tous les côtés au four.
Pendant ce temps faire réduire la sauce et y écraser un foie.
Remuer régulièrement avec 1 cuillère en bois jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
Dresser les poulets sur le plat de service, les napper de sauce et décorer avec les foies.