

## Danemark

### Poulet rôti au persil



Tout le charme de la recette des glytzista vient du fait que l'on trempe ces beignets dans un sirop à la cannelle. Plaisir garanti !

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier de 1,8 kg à 2 kg ;
- 125 g de beurre mou ;
- 1 gros bouquet de persil ;
- 2 échalotes moyennes pelées ;
- jus d'1 citron ;
- 1 cuillerée à café de sel ;
- poivre.

#### Préparation :

Hacher les échalotes avec le persil dans le mixeur. Ajouter le beurre, du sel et du poivre, et tourner en pommade. (Si le poulet a son foie, on peut aussi le mixer).

Remplir l'intérieur du poulet de cette farce en l'étalant bien. Poser le poulet dans un plat à four, l'arroser de jus de citron, le saler et le poivrer.

Faire cuire 45 minutes - th 6 (200°), en l'arrosant de temps en temps avec son jus. Au bout de ce temps, piquer une cuisse avec la pointe d'un couteau fin et quand le jus en sort clair, baisser la température à 150°th 3, et laisser cuire 15 minutes.

Sortir le poulet, le découper sur un plat.

Déglacer le jus avec 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, en raclant bien les sucs. Arroser le poulet de cette sauce.

Accompagner de pommes fruit et de pommes de terre caramélisées.