

Poulet farci au persil

Recette marocaine

Ingrédients

- 1kg de tomates bien mures
- 1 gros bouquet de persil finement haché
- 2 branches de céleri coupées menu
- L'écorce d'un citron confit finement hachée
- Poivre moulu
- 1 pincée de piment rouge ou de poivre de Cayenne
- 2 poulets
- 15g de beurre
- 2 tasses d'eau
- 30 g de beurre fondu
- Cumin en poudre
- Sel de mer



Préparation

Faire chauffer le four à 180°C.

Peler les tomates et les couper menues. Mélanger avec le persil, le céleri et l'écorce de citron. Saupoudrer de poivre et de piment.

Remplir chaque poulet de cette farce et ajouter un petit morceau de beurre. Mettre les poulets dans un plat allant au four et y verser l'eau. Badigeonner de beurre fondu et couvrir de papier d'aluminium.

Laisser cuire 1h30 environ jusqu'à ce que les poulets soient tendres.

Servir tout de suite et accompagner de cumin en poudre et de sel de mer.

Remarque: le persil abondamment utilisé dans la cuisine marocaine est le persil à feuilles plates. Son parfum et sa saveur sont plus corsés que ceux du persil frisé et il n'est pas difficile à trouver.

Merci à Itto.