

# Cuisses de poulet de grain farcies au cheddar et aux fines herbes

**Pour 4 personnes**

4	cuisses de poulet de grain
1	poitrine de poulet hachée
1	gousse d'ail hachée
30 ml	huile de tournesol
1	œuf entier
45 ml	fines herbes au choix
60 ml	cheddar râpé ou en cubes très fins
1	échalote française hachée
30 ml	alcool de pomme ou autre
250 ml	bouillon de volaille
60 ml	sirop d'érable
60 ml	crème à cuisson 15 %
Au goût	sel et poivre

## Préparation

1. Faire désosser par votre boucher les cuisses de poulet sans les ouvrir (selon la technique du coulage de l'os). Mélanger le poulet haché et l'échalote et faire revenir le tout 3 minutes dans l'huile avec l'ail. Assaisonner et disposer dans un saladier.
2. Lorsque l'ensemble est tiède, ajouter le cheddar et l'œuf ainsi que les fines herbes et l'alcool. Assaisonner de nouveau. Garnir l'intérieur des cuisses de poulet avec l'appareil et disposer dans un plat allant au four. Verser le bouillon et le sirop d'érable et laisser cuire à couvert durant 50 minutes à 375°F.
3. Récupérer le jus restant et ajouter la crème; porter à ébullition et assaisonner de nouveau. Verser la sauce sur les cuisses. Servir avec une purée de rutabagas ou encore avec des betteraves cuites à l'eau et sautées au beurre.

## Suggestion

Le poulet de grain peut être remplacé par des cuisses de faisan ou de poulet; le cheddar de La Trappe, par n'importe quel cheddar du Québec; l'alcool de pomme, par de l'hydromel.

