

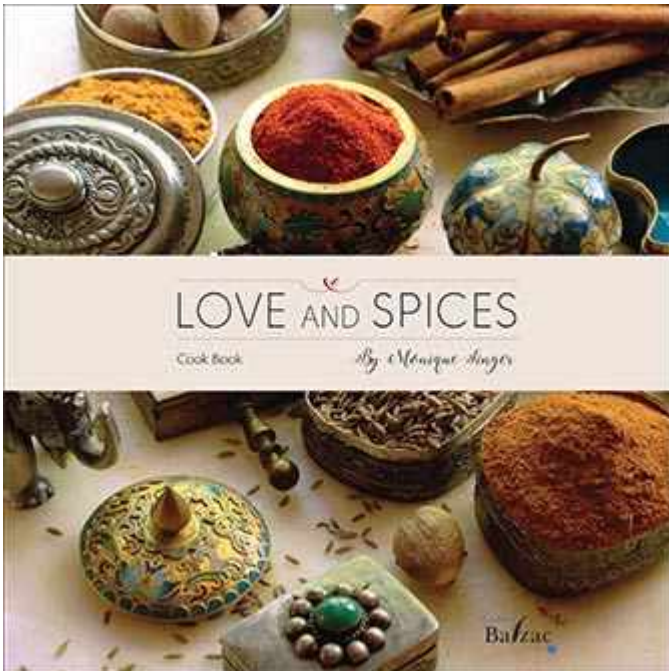


Amour et épices : Poule de Cornouailles aux poires et figes

Description

Une alternative agréable et savoureuse au poulet et pommes de terre habituels

Recette par **Monique Singer**



Il nous fait plaisir de vous offrir des exemples de recettes de [Love and Spices](#), un livre de cuisine en anglais magnifiquement illustré par **Monique Singer**. Avec cette série, vous découvrirez des recettes uniques dédiées à la cuisine aux épices, allant des hors-d'œuvre aux desserts.



Monique Singer sait faire parler, chanter et danser les épices ! Dès son plus jeune âge, aux côtés de sa grand-mère et de ses sœurs, elle a appris à créer une cuisine délicieuse et originale avec ses sens, ses mains et tout son amour.

De la table de sa famille aux fêtes de la jet-set qu'elle a organisées à New York, Los Angeles, au Venezuela, en Espagne, en Haïti et en Asie, peu importe l'aménagement, la fonction, l'atmosphère ou le style, la cuisine de Monique a laissé son empreinte sur les papilles des gens.

Bon appétit !

Poules de Cornouailles aux poires et figues rôties

Des poules tendres, savoureuses et parfaitement rôties.
Ce plat est très facile à réaliser.

Temps de préparation : 36 min | Cuisson : 1 h 30 min | Préchauffer le four à 400°F/200°C | Rendement : 6 portions

- 2 poules de Cornouailles
- 4 poires
- 8 figues fraîches, entières
- 3 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café de sel de mer
- Poivre blanc fraîchement moulu
- 4 brins de romarin
- 4 brins de thym

Placer les poules de Cornouailles dans un plat profond en verre allant au four.
Frotter toutes les faces de la poule avec de l'ail, de l'huile d'olive vierge et de la moutarde.
Placez 2 brins de thym et de romarin à l'intérieur des poules.
Saupoudrez de sel et de poivre noir fraîchement moulu. Réserver.
Lavez les poires, coupez-les en quartiers.
Retirez les pépins, ne les épluchez pas.
Disposez les poires et les figues entières autour des poules.
Ajoutez 2 brins de romarin et de thym.

SAUCE



- 1 tasse / 240 ml de vin rouge sec
- 2 figes fraîches, hachées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel de mer
- 1 cuillère à soupe de confiture de figes
- 1/2 cuillère à café de cayenne
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- Poivre fraîchement moulu

Dans une casserole, versez le vin rouge, les figes hachées, la confiture de figes, le romarin, le thym, l'huile, le cayenne, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et réduit, soit environ 15 minutes.

Versez la sauce sur les poules et les fruits.

Faites cuire au four à 500°F/260°C pendant 1/2 heure.

Réduire le feu à 375°F/190°C, couvrir le plat de papier parchemin puis de papier d'aluminium.

Cuire encore 30 à 40 minutes en prenant soin d'arroser.

Peut également être fait avec un gros poulet

Abonnez-vous à notre
infolettre pour être informé
de nos plus récents articles

S'inscrire

Images : Anne Fillion

À lire aussi : [autres recettes](#)



Monique Singer est une créatrice culturelle maintenant basée à Montréal, qui voyage à travers le

monde, fait l'expérience d'autres cultures et partage ce qu'elle trouve le plus intéressant. Au sommet de sa passion pour l'alimentation se trouve son attirance pour les épices, leurs bienfaits et la saveur distinctive qu'elles apportent à tous les plats. [LinkedIn](#)





Categorie

1. Gastronomie
2. Recette

Tags

1. Cornish game hens with roasted pears and figs
2. livre de cuisine Love and Spices
3. main course
4. Monique Singer
5. plat principal
6. Poules de Cornouailles aux poires et figues rôties

date créée

septembre 2020