

## **Le Poulet fermier de la Gruyère cuit au foin**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 1 Poulet fermier de la Gruyère de 2kg environ
- Huile de Noisette
- 300gr de foin
- 1 jaune d'oeuf
- 500g de pâte à lutter (farine, eau) ou pâte à pain
- Sel, poivre
- 100gr de beurre

### **Préparation :**

Saler et poivrer le poulet puis le badigeonner d'huile de noisette.

Mettre la moitié du foin dans au fond d'une cocotte en fonte. Y déposer le poulet et recouvrir du restant de foin.

Refermer la cocotte et badigeonner le bord du couvercle avec le jaune d'œuf. Utiliser une bande de pâte pour souder le couvercle.

Et enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 50 minutes. Ouvrir la cocotte à l'aide d'un couteau à pain et laisser reposer 1 heure.

Faire fondre le beurre et badigeonner le poulet. Mettre sous le grill du four pendant 30 minutes en arrosant régulièrement, afin d'obtenir une peau bien croustillante.