

## Poularde en croute de pralin, cannelle, cumin et miel d'Ardèche

Nous avons servis 2 poulardes pour le [Grand menu du 29 janvier...](#) faute d'avoir des pintades assez grosses à la suite de la vague de froid. Cette recette a été puisée dans le livre intitulé "[Trésor de chefs, bien cuisiner avec les fours Sholtès](#)".



### Ingrédients

- 1 poularde de 2 à 2,5 kg
- 100 à 200 g de [pralin](#) (d'[amandes](#) et de noisettes)
- 50 à 75 g de miel d'Ardèche
- Cannelle moulue
- Graines de cumin
- Sel et poivre

Préparez la poularde qui a été laissée à température ambiante pendant 1 heure. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille.

Tiédir le miel et badigeonnez la volaille. Paner la volaille avec le pralin de manière uniforme. Saupoudrez de cannelle et de graines de cumin.

Enfournez dans le milieu du four et cuire à 140-160°C pendant 1h45 à 2h15 en fonction de la taille de la volaille puis à 300°C pendant 10 minutes, le temps que la croute caramélise.

Servez aussitôt.

Pour le menu proposé, elles ont été servies avec une mousse de carottes, une gelée de jaunes d'œufs en mousse sur un sablé de carottes et purée d'amandes, des [germes de luzerne](#), des petits oignons au caramel de vinaigre balsamique et des petits oignons au pralin.



### Mes suggestions

- Remplacez la poularde par une pintade.
- Recette de [pralin de noisettes et amandes](#)



- [Sablés à la purée d'amandes et aux carottes](#)



- Recette de mousse de carottes (*en cours*)
- Petits oignons au caramel de vinaigre balsamique (*en cours*)
- En accompagnement... un rouge, Pomerol, Château Plince 2001 ([Cave Conseil Chartreux](#))

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-poularde-en-croute-de-pralin-cannelle-cumin-et-miel-d-ardeche-66257466.html>