

## Poulet rôti aux fruits secs et aux figes



Il suffit d'un mélange sucré-salé pour donner un petit air festif à une volaille... A vous de choisir l'accompagnement : petits pommes de terre sautées aux lardons pour les plus gourmands ou couscous cuit à la vapeur pour ceux qui songent à leur ligne.

### Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier  
120 grammes d'abricots secs  
120 grammes de dattes  
50 grammes des pistaches  
50 grammes de pruneaux  
6 figes fraîches coupées en petits morceaux (laisser la peau)  
huile végétale  
sel et poivre

### Préparation

1. Mélanger tous les fruits secs et les figes, et en farcir l'intérieur du poulet. Réserver le mélange qui reste.
2. Huiler, saler et poivrer le poulet à l'extérieur ; le poser dans un plat et l'enfourner à 200°C pendant une demi-heure.
3. Passé ce délai, rajouter au plat de cuisson les fruits secs restants avec deux cuillères à soupe d'huile et bien mélanger. Baisser le four à 180°C et faire cuire pendant 1 heure et demie ou jusqu'à cuisson complète (en piquant le poulet, le jus doit être clair).

**Bon appétit!**