

RECETTE CUISINE des GONES

VOLAILLE EN VESSIE FAÇON BOCUSE



Ingrédients pour 4 personnes

1,3 kg de volaille (ex: poularde)
1 vessie de porc
1 petite boîte de truffes
150 g de chair à farcir (achetée chez le charcutier)
1/2 dl de cognac
1/2 dl de madère
1 oignon
2 poireaux
2 carottes
1 navet
2 branches d'estragon frais
2 ou 3 dl de bouillon
Sel et poivre



Recette:

Faites tremper la vessie de porc pendant 8 à 10 heures dans l'eau fraîche, puis épongez-la.

Videz et flambez la volaille.

Réservez son foie et son coeur.

Truffez la poularde avec des lamelles de truffes que vous glisserez sous la peau des ailes et des cuisses.

Assaisonnez légèrement l'intérieur de sel et de poivre.

Hachez finement le foie et le coeur, mélangez-les à la chair à farcir ;

Parfumez avec quelques feuilles d'estragon hachées et le reste des truffes.

Farcissez la volaille, bridez-la soigneusement, assaisonnez-la et introduisez-la dans la vessie.

Versez le cognac, le madère et le jus de la boîte de truffes ;

fermez la vessie hermétiquement en l'attachant à son extrémité par une ficelle.

Dans une marmite, où les légumes cuisent dans le bouillon, installez la vessie.

Portez lentement à ébullition et faites cuire pendant 40 à 45 minutes.

La vessie doit rester intacte et gonflée, prenez soin de ne pas la percer.

La cuisson terminée,

retirez la vessie,

déficélez-la et sortez la poularde en faisant écouler dans un bol tout le jus contenu dans la vessie.

Retirez la farce de la volaille et passez-la au tamis.

Mélangez le jus recueilli et la farce tamisée et mettez en saucière.

Découpez la poularde et dressez les morceaux sur un plat chauffé.



Bon Appétit