

RECETTE DE CUISINE DES GONES

LA POULARDE FARCIÉE DE PAUL BOCUSE



La-poule-farcie-de-Paul-Bocuse

Nombre de personnes 4 à 6
Temps de préparation 25 minutes
Temps de cuisson 2 heures 30

Les ingrédients

1 poule de 2,2 kg environ
1 kg de carottes
2 oignons
 $\frac{1}{2}$ pied de céleri
4 poireaux
1 brindille de thym
 $\frac{1}{4}$ de feuille de laurier
1 clou de girofle
2,5 cuillères à soupe de gros sel
3 grains de poivre noir

Pour la farce :

4 tranches de pain de mie
2 tasses de lait
1 gousse d'ail
2 échalotes
1 petit bouquet de persil
100 g de lard maigre
4 foies de volaille
2 œufs entiers
Sel
Poivre

Recette

Sortez la pouarde du réfrigérateur 1 heure 30 avant la cuisson
pour qu'elle revienne à température ambiante.

Préparez la farce.

Faites tremper le pain de mie dans le lait.

Lorsqu'il est bien imbibé, écrasez-le à la fourchette.

Épluchez l'ail et les échalotes, lavez le persil,
retirez la couenne du lard et coupez-le en dés.

Hachez finement le lard, les foies de volaille,
l'ail, les échalotes et le persil à l'aide d'un couteau ou dans un mixeur.

Ajoutez ensuite le pain de mie, les œufs, du sel et du poivre.

Mélangez bien le tout avec les mains pour obtenir une farce homogène.

Garnissez l'intérieur de la volaille avec la farce.

Recousez soigneusement les ouvertures à l'aide d'une grosse aiguille
et de ficelle de cuisine.

Réservez.

Épluchez les carottes et les oignons.

Nettoyez les poireaux et le céleri.

Ficelez ensemble les poireaux et le céleri.

Faites de même avec le thym et le laurier.

Piquez le clou de girofle dans un oignon.

Dans un grand faitout, versez le gros sel et les grains de poivre.

Ajoutez la pouarde, les aromates, et couvrez largement d'eau froide
(la volaille doit être bien immergée).

Portez à feu doux et laissez cuire 1 heure 30.

Au bout de ce temps,

ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson encore 1 heure environ.

Une fois la volaille cuite, sortez-la du bouillon.

Retirez la ficelle, ôtez la farce et gardez-la au chaud.

Découpez la pouarde et disposez-la sur un plat,
entourée de la farce et des légumes.

Conseils

Vous pouvez servir la pouarde farcie avec des cornichons et de la moutarde.

Pour une touche plus raffinée,
proposez à vos convives un bol de bouillon chaud
accompagné de tranches de pain de campagne grillé.

Bon Appétit