

RECETTE CUISINE des GONES

POULARDE DE BRESSE « DEMI-DEUIL »

Ingrédients : pour 6 à 8 personnes

1 poularde de 2,2 kg
2 truffes fraîches de 80 g pièce
1 kg de navets nouveaux
1 kg de carottes nouvelles
1 kg de jeunes poireaux
1 céleri branche
50 cl de crème double
5 litres de fond de volaille.

Recette :

La veille : garnissez la poularde sous la peau des filets et des cuisses de 8 belles tranches de truffes. Mettez le reste des truffes à l'intérieur de la volaille.

Envelopper la volaille dans une mousseline bien serrée.

Passez une ficelle sous les ailes et sous les cuisses pour bien la maintenir et laissez reposer au réfrigérateur.

Le lendemain : épluchez, lavez et coupez les légumes.

Portez le bouillon de volaille à ébullition et mettez-y la poularde après avoir retiré les truffes qui étaient à l'intérieur et que l'on hachera très finement.

Après 25 minutes de cuisson, ajoutez les légumes et laissez cuire encore 25 minutes.

Laissez reposer 15 minutes à couvert.

Pendant ce temps-là, faites réduire à glace 50 cl de fond de volaille, puis ajoutez la crème double et faites cuire 10 minutes.

Salez, poivrez et incorporez la truffe finement hachée.

Laissez mijoter quelques minutes.

Découpez la poularde.

Dressez les morceaux dans un plat ou directement dans chaque assiette et nappez de sauce crémée à la truffe.

Servez les légumes en accompagnement.

La mère Brazier accompagnait toujours cette volaille avec des cornichons, du gros sel et de la moutarde



Bon Appétit