

RECETTE CUISINE des GONES

POULARDE "MERE BRAZIER"

Ingrédients :pour 6 Personnes

- 1 poularde de Bresse d'1,8 kg
- 1 truffe
- 4 poireaux
- 200 gr de carottes
- 150 gr de navets blancs
- 1 branche de céleri
- 1 oignon moyen
- 3 Clous de girofle
- 1 citron
- Poivre Muntok blanc*
- Gros sel

Recette:

- Découpez votre truffe en lamelles et à l'aide d'un couteau, glissez sous la peau les lamelles de truffes.
- Poivrez et passez le citron coupé en 2 sur tout la volaille et bridez-la.
- Épluchez l'oignon et piquez-le de 3 clous de girofle.
- Ôtez le vert et les racines des poireaux et gardez le blanc.
- Épluchez les carottes et les navets, nettoyez la branche de céleri.
- Préparation
- Dans une grande marmite versez 4 l d'eau, salez et ajoutez les légumes.
- Portez l'eau à ébullition et plongez-y la poularde.
- Laissez cuire à petits frémissements durant 30 à 40 mn.
- Sortez la poularde de la marmite, découpez-la et servez-la entourée des légumes
- *La mère Brazier accompagnait toujours cette volaille avec des cornichons,du gros sel et de la moutarde*

* Poivre blanc Muntok en grains : Issu d'un des meilleurs terroirs en Indonésie.

Surtout gardez le bouillon.

Une fois dégraissé il se congèle très bien est peut servir à quantité de sauce ou potage



Bon Appétit