

RECETTE DE NOTRE POULE AU POT MAISON

INGRÉDIENTS

- 1 belle poule de 2 kg environ (prête à cuire)
- 250 g de veau haché
- 250 g de porc haché
- 1 demi-poitrine de porc demi-sel
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- thym, laurier
- sel, poivre
- 1 kg de carottes
- 1 kg de navets
- 2 gros poireaux
- 1 branche de céleris
- 1 kg de pommes de terre (Roosvaltes)
- 2 gros oignons
- 2 clous de girofle
- 1 branche de romarin

PRÉPARATION

Mélanger la chair de veau, de porc, le persil préalablement lavé et haché, un oignon ciselé, saler, poivrer puis lier avec le jaune d'œuf.

Rouler la farce en boudin dans un linge propre que vous ficellerez, bien serré, aux extrémités.

Mettre la poule dans une marmite remplie au $\frac{3}{4}$ d'eau froide. Porter à ébullition puis écumer.

Laisser mijoter pendant 2 heures en dégraissant souvent.

Ajouter ensuite les légumes épluchés et lavés, le thym, le laurier, le deuxième oignon piqué des clous de girofle, les queues de persil, la branche de céleris et de romarin, le gros sel et le poivre, ainsi que la poitrine de porc et le boudin de farce.

Remettre à cuire pendant environ 1 heure et demi et ajouter les pommes de terre 20 minutes avant la fin.

Découper la volaille, la poitrine ainsi que la farce en rondelles.

Servir très chaud dans le bouillon que vous aurez bien dégraissé.

NB : Vous pouvez accompagner votre plat avec du gros sel, des cornichons, de la moutarde ainsi qu'une sauce vinaigrette.