



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULARDE AU CHAMPAGNE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poularde
ou 1 chapon
ou 2 poulets fermiers
coupés en morceaux
- ✓ 2 oignons
- ✓ 6 échalotes
- ✓ 2 branches de céleri
- ✓ 2 carottes
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ 1 bouquet d'herbes fraîches
mélangées
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 40 cl de crème fluide
- ✓ 2 cuillères à soupe de cognac
- ✓ ½ bouteille de champagne brut
- ✓ Sel
- ✓ poivre moulu

Garniture :

- ✓ 16 petites pommes de terre
nouvelles
- ✓ 16 fines tranches
de poitrine fumée
- ✓ 16 feuilles de laurier

• PREPARATION •

1. Peler les échalotes, les oignons, les carottes, le céleri et l'ail, émincer-les.
2. Faites chauffer 25 g de beurre dans une cocotte en fonte et faites dorer les morceaux de poularde. Lorsqu'ils sont bien colorés, retirer-les, réserver-les sur un plat.
3. Mettre les légumes dans la cocotte, ajouter le thym, laisser étuver 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient transparents.
3. Remettre la poularde, flamber au cognac, mélanger, saler et poivrer, puis verser le champagne. Couvrir et laisser mijoter 1 heure. Verser ensuite la crème et laisser bouillir jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Vérifier l'assaisonnement, ajouter le beurre restant en noisettes.

Préparer la garniture :

1. Préchauffer le four à 210°C (th.7).
2. Brosser les pommes de terre sous l'eau, éponger-les, puis couper-les en deux sans séparer les deux moitiés. Glisser dans chaque pomme de terre une feuille de laurier et entourer-la d'une tranche de poitrine. Maintenir avec une pique en bois ou de la ficelle fine.
3. Déposer dans un plat à four, verser 10 cl d'eau bouillante dans le fond et faites cuire 1 heure. Les pommes de terre doivent être tendres et la poitrine croustillante.
4. Server la poularde parsemée d'herbes hachées, avec les pommes de terre.

Astuces : Préparer cette recette la veille, elle sera bien meilleure réchauffée.

Garnir les pommes de terre à l'avance, garder-les au frais et faites-les cuire juste avant de passer à table.

