



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULARDE BRIARDE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 Poularde de 1 kg 700
- ✓ 1 Bouteille de cidre bouché sec
- ✓ 2 Bottes de carottes
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 2 poireaux
- ✓ Cerfeuil
- ✓ 2 dl de crème
- ✓ Beurre
- ✓ Farine
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Moutarde de Meaux

• PREPARATION •

1. Découper la volaille, faire revenir les morceaux dans le beurre sans les colorer.
2. Ajouter oignons, échalote, blancs de poireaux émincés très fins.
3. Saupoudrez de 60 g de farine, mouillez avec la moitié du cidre, complétez par un peu de fond de volaille.
4. Saler, poivrer, porter à ébullition en remuant à la spatule pour lier le roux.
5. Laisser cuire doucement
6. Faites cuire les carottes raidies au beurre, mouillez avec le reste du cidre et un peu du fond de volaille, lorsque le mouillement a disparu, les carottes sont cuites.
7. Dressez les morceaux de volailles, égouttez, garder au chaud.
8. Faire mijoter la sauce, passer cette dernière au chinois, ajouter 2dl de crème, 2 cuillères à soupe de moutarde de Meaux.
9. Sur le plat de service les morceaux de poularde, les carottes autour. Verser la sauce et quelques pelures de cerfeuil.
10. SERVEZ BIEN CHAUD.

