



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS



POULARDE FARCIE EN COQUE DE PAIN

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 1 h 40

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ Poularde : 1
- ✓ Foies de volaille : 150 gr
- ✓ Pelures de truffe : 1
- ✓ Beurre : 80 gr
- ✓ Fond de volaille : 25 cl
- ✓ Jaune d'œuf : 1
- ✓ Foie gras cru : 200 gr
- ✓ Pâte à pain : 2 kg
- ✓ Huile : 2 cuillères à soupe
- ✓ Crème liquide : 15 cl
- ✓ Vinaigre balsamique :
1 cuillère à soupe
- ✓ Sel, poivre

• PREPARATION •

1. Coupez les foies de volaille en dés et faites-les raidir dans 1 Cuil. D'huile.
2. Mélangez-les avec les pelures de truffe égouttées (mettre de côté), sel et poivre. Garnissez la poularde de cette farce, salez et poivrez.
3. Faites dorer la poularde dans le restant d'huile et le beurre bien chaud. Égouttez-la sur une grille.
4. Étalez la pâte à pain. Posez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Placez la poularde au centre et rabattez la pâte pour l'envelopper complètement. Soudez les bords en les humidifiant. Striez la pâte avec un couteau et badigeonnez-la avec le jaune d'œuf. Laissez reposer 30 min au frais.
5. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Placez un bol d'eau dans le four et enfournez la poularde 1 h 45 min. Protégez-la avec du papier d'aluminium si la croûte colore trop. Laissez reposer la poularde 20 min dans le four éteint.
6. Faites réduire de moitié le fond de volaille avec le jus réservé des truffes et la crème. Versez le vinaigre et laissez réduire en fouettant. Incorporez le beurre restant. Rectifiez l'assaisonnement.
7. Servez la poularde avec la sauce à part.

