



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULARDE DE NOËL

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ Une belle poularde
- ✓ 500 g de purée de marrons
- ✓ 6 cuillères à soupe de crème
- ✓ 100 g de beurre ramolli
- ✓ 350 g de farce fine truffée
- ✓ 1/2 boîte de quenelles de volaille
- ✓ 1,5 kg de marrons
- ✓ 1,25 l de bouillon de volaille
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 1 cuillère à café de féculé
- ✓ 1 dl de madère
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Nettoyer la poularde. Hacher le foie très finement.
2. Dans une terrine, mélanger le foie, 250 g de la purée de marrons, la moitié de la crème, 40 g de beurre et la farce fine. Assaisonner.
3. Couper la moitié des quenelles en petits dés et incorporer au mélange.
Farcir la poularde de ce mélange. Coudre les ouvertures.
4. Allumer le four à 200°C. Pendant qu'il chauffe beurrer généreusement le plat et la poularde.
Ajouter 1/2 verre d'eau dans le plat et enfourner. Laisser cuire 1 h 15 en arrosant régulièrement.
5. Pendant ce temps mettre la branche de céleri dans 1 litre de bouillon.
Peler les marrons et les faire cuire dans le bouillon sur feu doux.
6. Détailler le reste de quenelles en deux puis les pocher dans l'eau chaude salée.
7. Mélanger le reste de purée de marrons et de crème puis faire chauffer au bain marie.
8. Une fois que la poularde est cuite, entourer de marrons et de quenelles égouttées.
Décorer avec la purée de marrons dans une poche à douille.
9. Déglacer avec le reste de bouillon. Lier avec la féculé et laisser cuire 5 minutes en remuant puis ajouter le madère. Chauffer 2 minutes sans bouillir. Vérifier assaisonnement.
Napper le plat avec la sauce et mettre le reste en saucière.

