



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULE AU POT

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 2 heures

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poule de 2 kg
- ✓ 6 carottes
- ✓ 6 petits navets
- ✓ 6 poireaux
- ✓ 2 brins de persil
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cœur de céleri
- ✓ 3 clous de girofle
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ Sel

• PREPARATION •

1. Pelez les carottes et les navets, lavez-les et essuyez-les. Éliminez la première feuille des poireaux, lavez le cœur de céleri et égouttez-le.
2. Pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle.
3. Mettez la poule dans une grande marmite, couvrez-la d'eau froide et portez à ébullition sur feu doux. Écumez pendant les premières minutes puis salez, ajoutez les légumes, le laurier et le persil.
4. Faites cuire 2 heures à petits frémissements puis servez aussitôt.
5. Vous pouvez servir le bouillon à part. Accompagnez la poule et ses légumes de gros sel de mer et de cornichons au vinaigre.

Bon appétit...

