

Poule au pot farcie

Préparation : 30 mn

Cuisson : 120 mn

Temps total : 150 mn

Pour 8 personnes :

- # 1 belle poule (ou 2 petites)
- # 4 ou 5 poireaux
- # 8 pommes de terre
- # 8 carottes
- # 8 navets
- # 1 branche de céleri
- # 250 g de jambon
- # 1 bouquet garni
- # 1 oignon piqué de clous de girofle
- # sel, poivre en grain

Pour la farce :

- 150 gr de foies de volailles
- 1 oeuf
- 4 tranches de pain rassis
- 1/2 cuillère à café de 4 épices
- 1 beau bouquet de persil
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl lait
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

Préparation

1. Préparer la farce : Faire tremper le pain dans le lait. Faire revenir les foies de volaille dans le beurre 2 à 3 minutes, saler, poivrer.
2. Retirer et remplacer par l'oignon émincé. Faire dorer.
3. Egoutter le pain, le hacher avec les foies de volailles, le jambon, le persil, l'ail, et l'oignon, mélanger avec l'oeuf, et les 4 épices. Saler, poivrer.
4. Glisser la farce dans la poule et fermer avec du fil de cuisine.
5. Mettre dans une cocotte, avec 1 bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle, la branche de céleri, 12 grains de poivre, saler, couvrir d'eau, faire cuire 1 heure (30 minutes si cocotte-minute).
6. Écumer si nécessaire et rajouter les légumes épluchés, faire cuire 1 heure. (30 minutes si cocotte-minute).

Pour finir... Faire cuire les pommes de terre à part.

Égoutter la poule et les légumes. Retirer la farce, servir bien chaud.

Une fois bien dégraissé, le bouillon peut servir de potage pour le soir en rajoutant des petites pâtes et/ou des croutons et du gruyère.