

Poularde en pot-au-feu à la périgourdine



Poularde en pot-au-feu à la périgourdine

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 1 heure

Pour 6 personnes

Ingédients

1 poularde fermière 4 carottes 1 poireau 4 navets 1 gros oignon 6 pommes de terre 1 foie gras cru de 500 g 4 tablettes de bouillon de volaille 1 bouquet garni 3 cuillères à soupe de bon port oselpoivre

Préparation

La veille, dénervez le foie gras, assaisonnez-le de sel (à raison de 15g/kg) et de poivre, mettez-le dans un plat creux, ajoutez le porto, couvrez et laissez mariner 2 h au réfrigérateur.

Passé ce temps, refermez les lobes du foie pour le reconstituer et roulez-le dans un morceau de tissu de coton (ou de drap) fin en serrant fort pour former un joli rouleau. Ficelez les extrémités comme un gros bonbon.

Faites bouillir 2 litres d'eau dans un faitout, ajoutez les tablettes de bouillon. Plongez le rouleau de foie gras dans le bouillon frémissant et, hors du feu, laissez pocher 10 min en retournant plusieurs fois le rouleau. Egouttez le foie gras et laissez-le reposer une nuit au frais. Réservez le bouillon pour la cuisson de la poularde.

Le jour même, épluchez et lavez les légumes (à l'exception des pommes de terre). Découpez la poularde en morceaux. Blan-chissez-les 1 min dans une casserole d'eau bouillante, égouttez et rincez-les sous l'eau froide. Réu-nissez dans une marmite les -morceaux de volaille blanchis, le bouquet garni et les légumes épluchés.

Mouillez avec le bouillon de volaille au foie gras, salez, poivrez et laissez mijoter 2 h à feu très doux. Epluchez les pommes de terre et incorporez-les dans la marmite 30 min avant la fin de la cuisson de la poularde.

Egouttez tous les légumes et les morceaux de volaille. Réservez-les au chaud dans un plat de service creux. A l'aide d'une cuillère, débarrassez le bouillon contenu dans la -marmite de la graisse amassée à la surface, jetez-la, puis remettez le bouillon à chauffer. Dès qu'il frémit, plongez dedans le foie gras au torchon et laissez-le réchauffer pendant 2 min. Egouttez-le, déballez-le, puis découpez-le en six tranches épaisses.

Servez la poularde en pot-au-feu dans des grandes assiettes avec les tranches de foie gras et le bouillon.

Notes personnelles