

Poule au pot, sauce safranée



Préparation : 50 mn

Cuisson : 2 h 50

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poule de 1,5 kg avec le foie et le gésier

200 g de jambon de pays (jambon cru)

1 oignon

4 poireaux

5 brins de persil

1 pomme

1 citron

1 tranche de pain rassis

20 cl de crème liquide

1 oeuf.

1 bouquet garni

1 dosette de safran plus des filaments pour la décoration

Sel et poivre du moulin

Rincer le citron et en prélever le zeste.

Vérifier que le gésier soit propre et le foie sans trace verdâtre de fiel. Peler et couper la pomme et l'oignon en morceaux.

Passer au hachoir le gésier, le foie, la pomme, l'oignon, le jambon cru coupé en morceaux, le persil et le pain et la moitié du zeste. Mélanger le tout avec l'oeuf, poivrer et saler et glisser cette farce à l'intérieur de la poule (il y en aura trop mais mettre le surplus dans un film alimentaire et faire un boudin en nouant les extrémités du film).

Une fois la poule farcie, en coudre l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Arroser la volaille avec le jus du citron.

Éplucher et laver les poireaux.

Remplir une marmite à pot au feu d'eau froide, saler et porter à ébullition. Y cuire les poireaux 20 mn puis les égoutter et mettre à la place dans la marmite la poule farcie, le bouquet garni et le reste de zestes de citron. Couvrir, baisser le feu et laisser cuire 2 h 30 environ. Réchauffer alors rapidement les poireaux dans le bouillon de cuisson de la poule. Égoutter la poule et la garder au chaud sous de l'aluminium. Filtrer le bouillon de

cuisson et en mettre 15-20 cl dans une casserole. Ajouter la crème et la dose de safran. Faire réduire à feu modéré pour éviter les débordements jusqu'à ce que la sauce ait une consistance veloutée.

Découper la poule, retirer la peau des morceaux, couper la farce en tranches y compris celle dans le film alimentaire et disposer sur les assiettes. Ajouter les poireaux coupés en 2 et napper de sauce safranée. Décorer avec des filaments de safran et des zestes de citron. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>