Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 Metz
Tel : 03 87 62 47 39 – www.gaub-volailles.fr

Poularde aux légumes anciens

La poularde aux légumes anciens est un plat à réaliser en automne ou en hiver avec des amis ou de la famille. C'est un plat convivial à partager, pour savourer ensemble la chair fine et tendre de la poularde tout en redécouvrant les bons légumes d'antan. La poularde aux légumes anciens est longue à préparer, mais le résultat en vaut la chandelle !

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 poularde de bresse de 2kg
- 6 pommes de terre
- 4 panais
- 4 carottes violettes
- 4 topinambours
- 4 poireaux
- 4 navets
- 2 rutabagas
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- 10 g de sel
- 1 bouquet garni
- 6 baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 8 grains de poivre
- La sauce :
- 50 g Beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 c. à soupe de farine
- Sel, poivre

1. Epluchez tous les légumes et coupez-les en gros morceaux sauf les carottes et les navets que vous laissez entiers. Coupez les poireaux en rondelles et le céleri en tronçons de 3-4 cm.
2. Dans la poularde, placez un oignon.
3. Placez la poularde dans une cocotte et versez le gros sel par-dessus. Ajoutez l'oignon piqué avec les clous de girofle, le céleri, le poivre et les baies de genièvre. Recouvrez la poularde d'eau et portez à ébullition. Si besoin, écumez. Une fois à ébullition, ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson pour 40 min.
4. A part dans une casserole, faites fondre le beurre et mélangez sur feu doux avec la farine. Ajoutez une à une quelques louches de bouillon de la poularde tout en remuant afin que la sauce épaissie et ne crée pas de grumeaux. Salez, poivrez. Laissez cuire pendant 10 min tout en continuant de remuer et en évitant l'ébullition.
5. Ajoutez les jaunes d'œufs et la crème fraîche.
6. Quand la poularde est cuite, découpez-la et placez-la dans un plat de service, entourée des légumes. Versez la sauce dans une saucière.