



INGRÉDIENTS POUR 7/8 PERSONNES

PAR JEROME MARIBON FERRET

1 poule Noire d'Astarac
Bigorre

Pour la farce :

250 gr de chair à saucisse, le foie de la volaille haché
3 échalotes ciselées, 4 gousses d'ail hachées, 1 carotte coupée en dés, 4 oeufs, 1 pincée de quatre-épices, 20 gr de chapelure, 2 pincées de persil haché

Pour le bouillon :

5 carottes, 4 navets, 2 oignons piqués d'un clou de girofle, 1 branche de céleri, 1 poireau, 1 cuillère de coulis de tomates

Pour la Sauce :

25 gr de beurre, 25 gr de farine, 50 cl de bouillon de poule, 10 cl de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de moutarde de Gascogne au mout de raisin

La farce

Mélanger bien tous les ingrédients de la farce et les incorporer dans la poule. La brider solidement avec une grosse aiguille et de la ficelle de ménage. Placer la poule dans une grande marmite d'eau tiède salée et poivrée avec les oignons, le poireau, le coulis de tomate et le céleri. Elle doit être couverte par le bouillon. Porter à ébullition puis cuire à feu doux un 1/2 heure environ, ajouter les carottes et les navets et prolonger la cuisson une heure et demi environ

La Sauce

Faire un roux avec le beurre, la farine, et le bouillon. Ajouter la crème et la moutarde et bien lier la préparation hors du feu. Réserver au chaud. Ôter la poule au pot et la découper. Récupérez la farce pour la trancher en 8 morceaux ainsi que les carottes et les navets. Dresser sur un plat les morceaux de poule intercalés avec la farce et les légumes. Napper les morceaux de poule avec la sauce à la moutarde, ou la servir à part. On peut également servir un riz cuit dans le bouillon de poule.