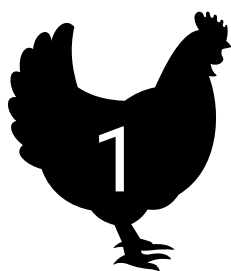


OPÉRATION POULE AU POT



avec Les tables du gers



La box de la Poule Noire d'Astarac Bigorre prête à cuire
pour la poule au pot traditionnelle
6 personnes minimum

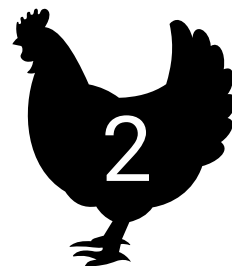
(Ingrédients et recette de la box à la suite)

50€/box

Portion de Poule au pot Noire d'Astarac Bigorre farcie,
légumes, sauce gribiche

18€/portion

*(poule désossée cuite en ballotine, poireaux,
carottes, navets, pommes de terre, conditionné
sous vide prête à réchauffer)*



Bouillon de Poule Noire d'Astarac Bigorre au perle du
Japon

(Conditionné sous vide prêt à réchauffer)

7€/litre

Plats à retirer au drive fermier
le vendredi 30 janvier et 6 février soir à 17h00
13 chemin de la Ribère, Auch (parking SIDV)



Commande sur le site du drive fermier de Auch


NOIRE
D'ASTARAC BIGORRE
La Griffes Gasconne

Poule au pot Noire d'Astarac Bigorre
Poule farcie et ses légumes prête à cuire

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 2h00

Ingrédients de la Box

-1 poule Noire d'Astarac Bigorre farcie

Ingrédients de la farce: chair à saucisse, mie de pain, oeufs, jambon, oignon, ail, sel, poivre

-1 baluchon de garniture aromatique (1 branche de céleris, 1 oignon piqué de clous de girofle, 2 gousses d'ail, gros sel de l'île d'Oléron, poivre noir en grains)

-1 bouquet garni

-3 carottes

-3 blancs de poireaux

-1 navet long

-3 pommes de terre agatha

SAS JEUX DE BRAISE

- 1) Dans une grosse marmite, déposez en premier le baluchon de la garniture aromatique, le bouquet garnis puis la poule farcie.
- 2) Rajouter de l'eau froide de façon que la poule soit bien recouverte pour accueillir une longue cuisson ainsi que les légumes en fin de recette.
- 3) Porter à ébullition à couvert. Dès la première ébullition, baisser le feu et cuire à feu très doux pendant 1h15.
- 4) Pendant ce temps, épluchez et lavez les légumes. Tailler les carottes, le navet, les poireaux en tronçons de 3 cm, les pommes de terre en quartiers.
- 5) Au bout d '1h15 de cuisson, ajoutez les légumes dans la marmite puis prolongez la cuisson 45 minutes à feu doux et à couvert.
- 6) Sortir la poule et la découper dans un plat de service. Détailler la farce, ajouter les légumes au plat et servir

Ps: Servez vous du bouillon pour le servir en entrée avec des perle du Japon ou tapioca