



La Poule au Pot

et sa sauce à la moutarde de Gascogne

INGREDIENTS (7 À 8 PERS)

Une poule noire d'Astarac Bigorre

La farce :

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

Le bouillon :

- 5 carottes
- 4 navets

- 2 oignons piqués d'un clou de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 petit poireau
- 1 cuillère de coulis de tomates Sel, poivre

La sauce :

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



PRÉPARATION

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 tomates et le céleri. Elle doit être couverte par le bouillon. Porter à ébullition puis cuire à feu doux une 1/2 heure environ, ajouter les carottes et les navets et prolonger la cuisson une heure et demie 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 du 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.

les tables du gers



Le Pardaillan
25 avenue Jean Moulin
32330 Gondrin
Tél.: 05 62 28 72 59