

## Poule au pot farcie de ma maman



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 2 h

*Un bonne poule comme le faisait ma maman avec tous les légumes de saison : un vrai régal !*

### Ingrédients

- 1 poule de 2 kg - ou 2 petites
  - 6 carottes
  - 4 poireaux
  - 1 coeur de celeri branche - ou 1 moitié de céleri rave
  - 2 gros oignons
  - 3 clous de girofle
  - 1 cc de poivre en grains
  - persil
  - thym
  - laurier
  - sel
  - poivre
- pour la farce :
    - 4 tranches de jambon fumé
    - 200 g de foie de volaille
    - 150 g de gésier frais de volaille
    - 2 oeufs
    - 150 g de pain rassis
    - 2 gousses d'ail
    - persil
    - poivre
    - sel

### Préparation

- 1 Préparez la farce : réduisez le pain en fine chapelure au mixeur puis mettez-la dans un bol. Hachez le jambon et ajoutez-le à la chapelure avec le foie haché, le gésier, le persil, les oeufs, l'ail, le sel, le poivre. Mélangez bien.
- 2 Glissez la farce à l'intérieur de la poule. Vous pouvez alors la coudre avec du coton alimentaire ou la fermer avec des piques en bois.
- 3 Après avoir épluché les carottes, les poireaux et le céleri, piquez les clous de girofle sur l'oignon et mettez le tout dans une marmite. Portez à ébullition.
- 4 Ensuite, mettez la volaille, salez, poivrez et ajoutez les herbes. Réduisez le feu et laissez cuire pendant 2h à 2h30 dans le bouillon frémissant.
- 5 Disposez la poule sur un plat à service avec les légumes autour et servez avec du riz. Accompagnez d'un mayonnaise maison.
- 6 Vous pouvez remplacer les légumes traditionnels par des légumes anciens, j'ai essayé et c'est très bon. Pour dégraisser le bouillon, il suffit de le mettre au réfrigérateur pendant 2 heures, la graisse va se figer à la surface vous n'aurez plus qu'à l'enlever. Le soir, rajoutez des cheveux d'anges dans votre bouillon, un peu de fromage, une noisette de concentré de tomate par assiette, vous aurez un savoureux potage.

Proposé par



**victoryne**

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

