

Poule au pot maison



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 140 mn

Un grand classique de la cuisine du terroir. Cette recette est encore meilleure le lendemain...

Ingrédients

- 1 poule évidée
- 4 navets épluchés et coupés en morceaux
- 8 carottes épluchées, lavées et coupées en morceaux
- 1 poireau lavé et coupé en tranches
- 1 bouillon de cube de poule
- farine
- crème fraîche
- laurier, thym
- pour la farce :
 - blancs de poulet coupés
 - jambon blanc
 - quelques lardons
 - pain rassis
 - 2 petits suisses
 - 1 oeuf
 - gingembre
 - 2 oignons émincés
 - 1 échalotte hachée
 - 1 gousse d'ail moulue
 - sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir rapidement les lardons dans leur graisse avec les blancs de poulet et le jambon coupé en morceaux.
- 2 Dans un saladier, émiettez le pain rassis et ajoutez tous les ingrédients de la farce.
- 3 Mettez cette préparation dans le poulet et le coudre.
- 4 Dans une cocotte, déposez le poulet farci avec les navets, les carottes, le poireau et le bouillon de poule. Salez, poivrez.
- 5 Parsemez de thym et de laurier, puis laissez mijoter sur feu doux pendant 2 heures.
- 6 Retirez la viande et découpez-la en morceaux sur une planche en bois.
- 7 Versez un peu de farine dans la cocotte et mouillez avec le jus de cuisson.
- 8 Disposez de nouveau le poulet dans le jus avec la crème fraîche.
- 9 Laissez mijoter 15 minutes avant de servir chaud dans des assiettes individuelles.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

