

Poule au pot

La Poule au pot et ses légumes de saison, une vieille recette française.

Par Jean-Luc du blog La ferme de Villars 24340- le blog de Jean-Luc



Note : 4 / 5 (88 votes)

Nombre de personnes : 7

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 150 min

Coût : bon marché

INGRÉDIENTS

- Ingrédients (pour 7/8 personnes):
- 1 très grosse poule fermière
- 8 carottes
- 5 navets
- 1/2 céleri rave
- 4 gros poireaux
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- du thym et des feuilles de laurier
- de la fleur de sel
- du poivre au moulin

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préparation: Lavez, égouttez, épluchez tous les légumes sauf les poireaux. Retirez les feuilles fanées des poireaux, coupez le haut des feuilles restantes.

ÉTAPE 2

Cuisson: Mettez la poule dans une grande marmite en aluminium (contenance 30/35 litres). Couvrez-la d'eau. Portez l'eau à ébullition. Écumez pendant l'ébullition pour retirer les impuretés.

Ajouter ensuite tous les légumes ainsi que l'oignon, le thym et le laurier. Salez et poivrez.

ÉTAPE 3

Couvrez la marmite et laissez cuire 2h30. Il faut que la chair de la poule se détache. Vérifiez en fin de cuisson l'assaisonnement du bouillon et rectifiez si nécessaire.

ÉTAPE 4

Service: Dégraissez le bouillon que vous servirez en premier avec du vermicelle fin (vermicelle fin Supralta).

Dressez la poule désossée dans un plat de service accompagnée des légumes déposés dans un autre plat. Servez très chaud.

Proposez de la moutarde, de la mayonnaise maison (réalisation avec huile, œuf, moutarde, sel et poivre), du sel et du poivre au moulin.

Proposez aussi du bouillon de cuisson dans une saucière.

Conseils

Il est important d'acheter une vraie poule fermière et des légumes frais