



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idee recette

Poule au pot

Ingrédients

1 poule
8 carottes
4 petits navets
2 poireaux
1 branche de céleri
1 oignon
1 clou de girofle
1 bouquet garni
Sel
Poivre

LA FARCE :

300g de lard
1 œuf
150g de pain
3 dl de lait
2 gousses d'ail
Persil
Sel
Poivre

Faites tremper la mie de pain dans le lait. Mixez le foie et le gésier de la poule avec le lard en dés, l'ail, le persil et l'œuf. Ajoutez la mie de pain égouttée. Salez et poivrez. Remuez bien et garnissez l'intérieur de la poule avec cette farce, cousez l'ouverture.

Mettez la poule dans un faitout et recouvrez-la d'eau. Assaisonnez avec sel et poivre, bouquet garni et faites cuire 1 h à petits bouillons à partir de l'ébullition en écumant de temps en temps.

Pendant ce temps, épluchez les carottes, navets et poireaux. Enlevez les grosses nervures de la branche de céleri et coupez-la en gros tronçons. Ajoutez les légumes à la viande et prolongez la cuisson pendant 1 h encore.

Quand la cuisson est terminée, sortez les légumes avec une écumoire. Dressez la poule sur un plat de service entourée des légumes. Servez le bouillon dans une soupière accompagné de petits croûtons à l'ail. Tranchez la viande au dernier moment pour qu'elle reste chaude.

(Vous pouvez accompagner ce plat avec du riz cuit dans une partie du bouillon.)

Les restes seront délicieux nappés d'une sauce blanche.