

Poularde de Bresse Demi Deuil

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poularde de Bresse
- 25 g de truffes noires
- 3 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de Madère
- 1 cl de cognac
- 1 dl de jus de truffe
- 4 dl de crème fraîche semi épaisse
- sel et poivre

Garniture aromatique

- 6 carottes fanes
- 6 navets fanes
- 6 porrettes
- 3 cœurs de céleri
- 6 oignons fanes
- 3 artichauts poivrades

Préparation

La veille

Vider la volaille, réserver la graisse et le foie.

Mettre la graisse à fondre avec une cuillerée à soupe d'eau très doucement puis la filtrer.

Glisser entre la chair et la peau de la poularde des tranches de truffes.

Briquer la volaille et réserver 24 heures au réfrigérateur;

Garder les parures de truffes.

Le lendemain

Cuire la volaille dans le bouillon, à frémissement, pendant 45 minutes, puis couper le feu et laisser 15 minutes reposer dans le bouillon.

Pendant ce temps, cuire les légumes dans l'eau salée et les rafraîchir;

Cuire les cœur de céleri et les artichauts poivrades tournés dans un blanc (eau, 1 cuillère à soupe de farine, jus de citron et sel).

Prélever 1/2 litre de bouillon, ajouter les alcools et réduire afin d'obtenir 0,5 dl de réduction, ajouter 1 dl de crème, faire réduire, ajouter le deuxième dl de crème, réduire encore un peu et finir avec le troisième dl de crème, réduire jusqu'à la bonne consistance de la sauce, ajouter le jus de truffe et passer au chinois.

Chauffer la graisse de volaille dans une petite poêle et y saisir le foie de volaille et les parures de truffes passées au tamis fin et assaisonnés.

La cuisson est rapide.



Recette de « La Mère Brazier »



Chauffer les légumes dans le bouillon de cuisson de la poularde et servir accompagné de la sauce et de la farce de la poêle.

Accord Mets et Vins

- Bugey Manicle rouge
- Mercurey 1er Cru



« La Mère Brazier » dans sa cuisine avec ses cuisiniers dans son restaurant Lyonnais

