

# Poularde de Bresse en Croûte de Sel

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 poularde de Bresse de 2 kg environ
- 1/2 tête d'ail coupée dans le sens de l'épaisseur
- 1/2 gros oignon épluché
- 1 bouquet garni
- 1 œuf battu avec un peu d'eau pour la dorure
- sel et poivre



## Pâte à sel

- 1,2 kg de gros sel
- 1 kg de farine
- 2 œufs entiers + 4 jaunes
- 15 cl d'eau

## Préparation

### La veille

Placez à l'intérieur de la poularde la demi tête d'ail non épluché, le demi oignon et le bouquet garni. Réservez-la au réfrigérateur sans la brider.

Préparez la pâte à sel : mélangez intimement le gros sel et la farine dans un saladier. Ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs et l'eau. Malaxez le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur.

### Le lendemain

Préchauffez le four à 175°C. Étalez la pâte à sel à 1 cm d'épaisseur.

Salez, poivrez l'intérieur et l'extérieur de la poularde, puis enveloppez-la complètement de pâte à sel en la faisant bien adhérer à la peau et en fermant toutes les ouvertures.

Il ne doit pas rester d'air entre la poularde et la pâte à sel.

Avec le reste de pâte à sel, confectionnez des feuilles et des fleurs que vous collerez sur la poularde bien préparée.

Badigeonnez de jaune d'œuf toute la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau puis mettez au four et faites cuire 1h15.

La croûte doit prendre une belle couleur dorée. Après cuisson, laissez reposer 30 minutes dans un endroit chaud (55°C) ou dans un four éteint.

Cassez la croûte de sel avec un gros couteau, puis découpez la poularde et servez.

