

Poularde Truffée sous Peau en Croûte de Sel



Suggestion de présentation

Pour 4 à 6 personnes:

- 1 poularde fermière d'1,800 kg ou plus
- 4 à 5 kg de gros sel
- 1 truffe
- 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier
- 15 cl de sauce périgueux
- sel & poivre du moulin

Flamber, vider la poularde; retirer le petit os en V du bréchet; inciser la cuisse et glisser dans cette petite ouverture les lames de truffe, faire de même sur la poitrine.

Saler légèrement & poivrer l'intérieur de la poularde, ajouter le thym et le laurier (facultatif) puis brider la bête. Insérer une feuille de papier aluminium dans une cocotte suffisamment grande, en garnir le fond de gros sel, placer dessus la poularde puis la recouvrir entièrement de gros sel.

Refermer le papier aluminium, couvrir et cuire au four chaud 220°C pendant 1h30. Laisser reposer hors du four la cocotte, une quinzaine de minutes, ouvrir, casser le gros sel et en dégager la poularde, retirer à l'aide d'un pinceau le sel restant sur la bête.

Lever les cuisses et les poitrines puis découper en deux. Servir aussitôt sur assiettes chaudes avec une sauce périgueux.