

Poule farcie, Sauce Suprême



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 poule 1,200/1,500 kg
750 g de jarret de boeuf
3 carottes
1 poireau
1 branche de céleri
1 oignon piqué de clous de girofle
1 bouquet garni
gros sel, poivre

La farce:

100 g de jambon de Bayonne
300 g de maigre et gras de porc
1 oignon, 1 gousse d'ail, persil,
sel et poivre

La sauce suprême:

50 g de beurre
60 g de farine
1 dl de cuisson de champignons
2 dl et demi de crème fraîche
finition:

1 dl de crème fraîche
80 g de beurre

Eplucher, laver les légumes de la garniture, préparer le bouquet garni, Etirer, flamber, éliminer le reste des duvets, couper les ailerons, vider et conserver le foie (retirer le fiel) de la poule. Passer au hachoir le maigre et gras de porc, le jambon de bayonne avec l'oignon, la gousse d'ail, le persil et ajouter le foie de la volaille, assaisonner. Farcir la poule, ficeler la bête Dans un faitout ajouter la poule farcie, le jarret de boeuf, la garniture aromatique (carottes, poireau, céleri, oignon piqué de clous de girofle, bouquet garni), Saler au gros sel, poivrer. Mouiller à l'eau, porter à ébullition, écumer et cuire à faible ébullition et à couvert pendant 1h30 à 2h. A ce stade de la recette, c'est le pot au feu Béarnais autrement dit " la poule au pot". Confectionner le roux blond et le laisser refroidir. Passer 1 L de bouillon au chinois, dégraisser et mouiller le roux, remuer au fouet jusqu'à la reprise de l'ébullition et cuire ce velouté de volaille à feu doux 25 mn au minimum, dépouiller en cours de cuisson. Passer le velouté au chinois lui ajouter 1 L de bouillon , 1 dl de cuisson de champignons et 2 dl et demi de crème fraîche. Réduire l'ensemble d'un tiers, passer à nouveau au chinois étamine et terminer la sauce en vannant la crème et le beurre, vérifier la cuisson de la poule, déficeler et découper, couper la farce en tranches.