

RECETTE DE NOËL / PLAT

POULARDE CONTISÉE AU BEURRE À LA TRUFFE

Ingrédients (pour 4 personnes)

• Pour la viande

- 1 Poularde fermière 1,8 - 2 kg
- Truffe rapée 50 g
- Beurre pommade 100 g
- Sel fin 3 pincées
- Huile d'arachide 2 cl
- Ail, thym frais, moulin à poivre

• Pour la garniture

- Carotte jaune 150 g
- Pomme de terre vitelotte 200 g
- Salsifis 150 g
- Racine de persil 150 g
- Racine de cerfeuil tubéreux 150 g
- Chou-rave 150 g
- Panais 150 g
- sel fin 5 g
- Poivre 5 tours de moulin
- Ail frais, thym, laurier
- Herbes 1 bouquet garni

- Huile d'olive 2 cl

- Feuille de betterave ou pousse
d'épinard 50 g

• Pour le jus de déglacage

- Porto rouge 2 cl
- Jus de volaille 1 cube dilué dans 2 dl
eau

• Pour la sauce

- Truffes noire hachée 50 g
- Crème liquide entière 40 cl
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation:

Cuisson de la Volaille

Préchauffer le four à 180 °C.

Préparer le poulet : plumer, vider, flamber, nettoyer.

Préparer le beurre à la truffe : mélanger le beurre pommade, la truffe râpée et le sel.

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec l'huile, l'ail, le thym frais, le poivre et le sel.

Contiser le poulet de beurre à la truffe au niveau des blancs et des cuisses, puis le brider.

Disposer les légumes épluchés et coupés en gros cubes et enrobés d'huile dans un plat de cuisson. Parsemer d'ail écrasé, de sel, de poivre, de thym, de laurier et du bouquet garni.

Y déposer le poulet bridé et enfourner le tout pendant 1 heure 45 minutes en arrosant toutes les 15 minutes.

A la sortie du four déglacer la viande au porto et réserver le jus. Maintenir au chaud.

L'émulsion

Ajouter le jus de déglacage et la crème, faire bouillir, ajouter la truffe hachée puis laisser infuser.

Rectifier l'assaisonnement. Réserver ensuite au chaud.

Servir la viande accompagnée des légumes et de la sauce aux truffes.

Variante

Remplacer le beurre à la truffe par un beurre aux herbes fraîches hachées (50g de cerfeuil, ciboulette et estragon)

