Autres volailles

Poule au pot farcie

3h15	30 min	2h45	0	520
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Faire tremper le pain dans un bol d'eau pendant 10 minutes. L'égoutter et le presser fortement entre les doigts.
2. Hacher l'épaule de veau dans le bol d'un robot, couper le foie de la poule en petits morceaux.
3. Dans un saladier, mettre le veau, le foie et le pain égoutté. Ajouter le persil haché, l'oeuf entier et la gousse d'ail hâchée. Assaisonner de sel et poivre puis mélanger le tout pour obtenir une farce homogène.
4. Glisser la farce à l'intérieur de la poule, la ficeler fermement.

Étape 2

Cuisson et dressage

1. Déposer dans une cocotte la poule farcie, l'oignon pelé et piqué de clous de girofle, le bouquet garni, les grains de poivre et le gros sel.
2. Verser 2 litres d'eau froide et porter à ébullition. Couvrir et faire pocher la poule pendant 2 heures sur feu doux.
3. Pendant ce temps, peler les carottes et les laisser

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la farce

- 200 g **Epaule(s) de veau**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Pain de mie**
- 3 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la poule

- 1.4 kg **Poule(s)**
- 6 **Carotte(s)**
- 2 **Poireau**
- 4 **Navet**
- 1 **Céleri-Branche**

Ingrédients pour le bouillon

- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Bouquet garni**
- 3 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**

entières. Nettoyer les poireaux et les couper en tronçons. Eplucher le céleri et le couper en morceaux. Peler les navets et les couper en deux.

4 Lorsque la poule a cuit 2 h, dégraisser le bouillon. Y plonger les légumes, les faire cuire pendant 45 minutes.

5 Dresser la poule sur un plat de service, accompagnée des légumes et du bouillon.

2 c. à café **Gros sel**
1 c. à café **Poivre**
2 litre(s) **Eau**