

LA POULE AU POT DE JOSETTE

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 poule de 2 kgs environ
2 oignons
4 clous de girofle
6 carottes
6 blancs de poireaux
4 navets
1 chou vert
1 branche de céleri + thym + laurier
sel, poivre, piment
sauce tomate, cornichons (facultatif)
300 g de riz

POUR LA FARCE :

800 g de chair à saucisses ou de veau
un morceau de pain trempé dans du lait
2 oeufs

POUR LA SAUCE SUPREME (BLANCHE) :

grains de poivre,
1 verre de vin blanc sec
50 g de beurre
40 g de farine
80 cl crème fraîche
citron

Préparer la farce :

Ajouter à la chair à saucisses ou de veau, sel, poivre, pain trempé dans le lait, ail, persil, 2 oeufs.

Faire bouillir 4 litres d'eau y plonger les abattis et le gésier de la poule, 1 oignon piqué de clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre pendant une demi heure.

Pendant ce temps remplir la poule avec une partie de la farce puis la refermer (coudre)

Plonger la poule dans l'eau bouillante et cuire à petit feu pendant environ 1 h et ajouter le reste des légumes pour environ 1 h de plus.

Filtrer la moitié du bouillon qui servira au bouillon, à la cuisson du riz, à la sauce suprême.

Puis préparer les feuilles de chou, les blanchir 5 mn à l'eau bouillante puis les remplir d'une boule de farce (50 g), bien les refermer et les ranger dans un plat à four où elles cuiront 1 h dans un fond de bouillon.

Sauce suprême : faire fondre 50 g de beurre dans une casserole, y ajouter 40 g de farine, ajouter petit à petit du bouillon jusqu'à l'obtention d'une crème souple. Laisser cuire à feu doux 10 mn environ en remuant souvent. Chauffer le vin blanc avec le poivre et laisser réduire de moitié puis ajouter à la sauce. Après 10 mn ajouter crème fraîche et jus de citron (conserver et réchauffer au bain marie)

Le riz : Cuire 300 g de riz dans 2 fois sa hauteur de bouillon (porter à ébullition pendant 5 mn puis couvrir)