

LES RECETTES DES CHEFS

POULE NOIRE DU BERRY RÔTIE, VELOUTÉ AUX PETITS LÉGUMES

PAR CHRISTIAN CHAUVEAU ET
LES CHEFS DES TABLES GOURMANDES DU BERRY

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Poule noire du Berry (1,2 à 1,5 kg) 
- 50g de beurre
- 1/2 litre de crème fraîche liquide
- 200g de poireaux
- 200g de carottes
- 200g de céleri boule
- 50g d'échalotes

Poules noires du Berry rôties :

Flamber et découper les cuisses et les filets.

Avec les os de la poule, faire un fond blanc (ajouter oignons, thym, laurier, quelques carottes et le vert d'un poireau).

Désosser les cuisses. Les rouler et les ficeller.

Mettre à rôtir. Assaisonner.

Rouler et ficeller les filets.

Mettre à rôtir. Assaisonner. Puis mouiller avec le fond blanc.

Velouté aux petits légumes :

Pendant la cuisson des cuisses et des filets, éplucher les échalotes et les ciseler très finement.

Eplucher et tailler les légumes : poireaux finement émincés, carottes en lanières puis émincées et céleri en lanière puis émincé.

Faire suer l'échalote ciselée, déglacer avec le fond blanc de cuisson des filets et des cuisses. Réduire et crémér.

Ajouter les légumes. Finir la cuisson pour que les légumes soient croquants et monter au beurre. Réserver.

Dressage :

Prendre les cuisses et les filets. Enlever la ficelle, émincer et verser dessus la sauce avec les légumes bien chaude.



1h30

Difficulté :   