

La poule au pot

Recette de la fête du sel « La Heste de la Saü » à SALIES-DE-BEARN

« Si Dieu me prête vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume qui n'ait les moyens d'avoir le dimanche une poule dans son Pot. » avait déclaré Henri IV.

Préparation : Plusieurs heures

Cuisson : 3 heures

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|---|---|
| . 1 poule de 2 kg | . 200 gr. Jambon du pays |
| . 1 kg de jarret de veau – foie et cœur de la poule | . 100 gr de foies de volailles |
| . 100 gr de mie de pain | . 10 cl de lait |
| . 3 gousses d'ail | . 20 g de persil |
| . 2 œufs | . 2 oignons |
| . 4 clous de girofle | . 500 g de carottes |
| . 2 gros navets | . 1 céleri |
| . 6 petits poireaux | . 6 pommes de terre , 1 chou vert |
| . 1 bouquet garni (laurier, thym, persil) | . Sel de Salies-de-Béarn, poivre (du moulin). |

Préparation :

Réduisez la mie de pain en fines particules et faites-la tremper dans le lait.

Hachez le foie et le cœur de la poule, le jambon et les 100 g de foies de volailles avant de les placer dans un saladier ; Prenez la mie de pain et pressez-la entre vos mains afin d'en extraire le maximum de lait. Ajoutez-la au contenu du saladier.

Cassez et battez les œufs dans un bol. Hachez ces nouveaux ingrédients dans le saladier, en n'oubliant pas de bien saler et poivrer. N'hésitez pas à bien mélanger la préparation qui doit donner naissance à une farce bien homogène.

Farcissez la poule avec votre préparation, sans oublier au préalable d'en bien saler et poivrer l'intérieur. Prenez ensuite du fil alimentaire et cousez bien solidement la poule. Laissez-la reposer plusieurs heures au réfrigérateur.

Disposez la poule et le jarret de veau dans une marmite et couvrez d'eau froide (environ 4 litres).

Portez à ébullition et laissez frémir en n'oubliant pas d'écumer régulièrement.

Piquez les oignons de clous de girofle, préparez votre bouquet garni et ajoutez-les à la marmite.

Préparez et nettoyez ensuite tous vos légumes (sauf les pommes de terre). Ajoutez-les à la marmite et laissez mijoter à feu doux pendant 2 bonnes heures.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, prélevez un peu de bouillon, faites-le chauffer à part dans une casserole et ajoutez les pommes de terre.

Lorsque la cuisson est terminée, récupérez la poule en l'égouttant bien et découpez-la. La farce sera coupée en tranches. Placez harmonieusement la poule, la farce et le jarret dans un grand plat. Présentez les légumes (pommes de terre comprises) autour de la viande.

Après avoir dégraissé le bouillon, servez-le dans un plat à part. C'est prêt !

N'oubliez pas de prévoir un bol de gros sel (de Salies) ainsi qu'un pot de moutarde forte.