

# Poularde Française Pochée au Coteaux du Layon Servie sur un Nid d'Abricots

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 belle poularde
- 1 douzaine d'abricots secs
- Quelques grammes de gingembre (selon les goûts)
- 25 cl de crème liquide (facultatif)
- 50 cl de Coteaux du Layon (ou u autre vin moelleux, type Pacherenc ou Jurançon)
- 1 à 2 louches de bouillon de volaille
- Huile, beurre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

## Préparation

- Dans une cocotte en fonte, faites revenir la poularde dans l'huile et le beurre en la tournant de tous côtés pendant environ 5 minutes, afin de la colorer.
- Retirez la poularde et faites revenir les oignons émincés avec la gousse d'ail et le gingembre coupé en petits dés. Avant que les oignons ne se colorent, remettez la poularde dans la cocotte, salez, poivrez et arrosez de Coteaux du Layon et d'une bonne louche de bouillon. Le liquide doit arriver à peu près à mi-hauteur de la volaille.
- Jetez dans la cocotte les abricots secs. Couvrez et laissez cuire à feu doux, au court-bouillon, pendant environ 2h00 (rajoutez du bouillon en cours de cuisson si le volume de liquide baisse trop rapidement).
- Sortez la poularde de sa cocotte et retirez les abricots. Réduisez la sauce à feu très vif en grattant bien le fond de la cocotte pour décoller les sucs.
- Pendant ce temps, découpez la volaille.
- Lorsque la sauce a obtenu la consistance épaisse, un peu désirée, servez dans des assiettes chaudes avec les morceaux de poularde et les fruits.

# Poularde au Vin Jaune et aux Champignons

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 poularde de 2 kg coupée en morceaux
- 200 g de morilles en bocal
- 200 g de girolles nettoyés et coupés en lamelles
- 40 cl de vin jaune du Jura d'Arbois
- 50 cl de crème liquide
- Farine
- Huile
- Sel et poivre

## Préparation

- Salez, poivrez, puis farinez légèrement les morceaux de poularde.
- Faites revenir un fond d'huile dans une cocotte et saisissez les morceaux de viande de tous les côtés, sans les colorer.
- Déposez-les ensuite dans un saladier sur du papier absorbant afin d'éliminer le surplus de graisse.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Retirez alors le papier essuie-tout, puis arrosez de vin jaune. Couvrez et laissez cuire l'ensemble 35 mn à 210° puis 1h00 à 160°
- Sortez la cocotte du four, mettez-la sur feu moyen, puis ajoutez les champignons. Laissez mijoter 15 à 20 minutes.
- Retirez les champignons et les morceaux de poularde. Réservez.
- Réduisez alors la sauce à feu vif, puis incorporez la crème. Faites encore réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Assaisonnez.
- Remettez la viande et les champignons dans la cocotte, portez 1 minute à ébullition et vérifiez l'assaisonnement.

- Accompagnez ce plat de haricots verts, d'une purée et/ou de quelques pommes duchesse.
- Si vous n'avez pas de cocotte qui passe du gaz au four, saisir les morceaux de poularde dans la cocotte et ensuite, mettez le tout dans un plat qui va au four.

## Poularde au champagne

### Ingrédients (12 pers.)

- 2 poulardes
- 3/4 bouteille de champagne sec
- 3 oignons
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 40 cl de fond de volaille
- ½ litre de crème double
- 100 gr de beurre
- Sel, poivre

### Préparation

Poêler au beurre, dans une casserole, les poulardes et les faire bien dorer sur toutes les faces.  
Aux trois quart de leur cuisson (environ 1h30), faire revenir, dans le beurre de cuisson, les oignons émincés et l'ail.

Ajouter, quand les oignons sont dorés, les échalotes également émincées, les laisser colorer.

Sans égoutter le beurre, mouiller avec le champagne sec.

Couvrir la casserole et laisser les volailles étuver dans le vin.

Le vin réduit, retirer les poulardes.

Mouiller d'un peu de fond de volaille pour déglacer.

Ajouter la crème double, saler et poivrer.

Laisser mijoter 5minutes.

Les volailles seront découpées à table et la sauce sera servie en saucière.

## Poularde en croûte de sel

### Ingrédients (6 pers.)

- 1 poularde
- 500 gr de gros sel
- 2 gousses d'ail
- 500 gr de farine
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Sel, poivre

### Préparation

- Préchauffer le four à 160°
- Saler et poivrer la poularde.
- La farcir avec le laurier, le romarin, le thym et l'ail.
- Mélanger le gros sel avec la farine, les herbes de Provence et un peu d'eau pour obtenir une pâte souple.
- Recouvrir la poularde avec cette pâte.
- La faire cuire dans le four chauffé à 160° pendant 2h00.
- A l'aide d'un couteau, découper un couvercle dans la croûte de sel.

- Présenter à table et retirer le couvercle de croûte avant de découper.

## Poularde truffée aux morilles

### Ingrédients (6 pers.)

- 1 poularde
- 100 gr de morilles
- 100 gr de jambon gras
- 100 gr de chair de volaille
- 100 gr de foie gras
- 100 gr de lard
- 4 jaunes d'œufs
- 100 gr de crème fraîche
- 2 l de fond de volaille
- 50 gr de beurre
- Thym, laurier
- Sel, poivre

### Préparation

- Saler et poivrer l'intérieur de la poularde
- Parsemer de thym et de petits morceaux d'1 feuille de laurier.
- Couper 1/3 des truffes en lamelles et le reste en petits dés.
- Faire une farce avec le jambon et la chair de volaille hachés fin, le sel et le poivre.
- Ajouter le foie gras en dés.
- En garnir la volaille.
- Inciser par endroits la peau de la poularde et introduire entre chair et peau quelques lamelles de truffes.
- Enrober la avec le lard.
- La mettre dans une cocotte et mouiller au 3/4 de fond de volaille.
- Porter à ébullition et cuire 45 minutes.
- Dresser sur le plat de service en enlevant le lard.
- Enlever les impuretés du bouillon et le faire réduire jusqu'à obtention d'1/2 litre.
- Mélanger avec les jaunes d'œufs et la crème additionnée de truffes en dés.
- Napper la volaille et mettre le reste de sauce dans une saucière.

-