

Poularde de Bresse purée de légumes oubliés

Quantité (pour 4 personnes):

- 1 poularde de Bresse
 - Plusieurs légumes (carottes, panais, navets, rutabagas)
 - beurre
-
- Vider la volaille
 - Récupérer le gésier pour l'entrée
 - Séparer le coffre des cuisses (d'un côté les blancs et le reste de l'autre)
 - Assaisonnez (sel, poivre)
 - Cuire les légumes puis les refroidir dans de l'eau glacée (pour garder de belles couleurs) Avant de servir, faire revenir les légumes avec un peu l'eau et du beurre pour les réchauffer et les faire briller.
 - Récupérer un fond de volaille et faire cuire le pilon dans le bouillon contenant le fond de volaille
 - Garder le fond de volaille pour le jus
 - Faire rôtir le coffre au four à 175° pendant 35 minutes
 - Faire réduire le fond de volaille quasiment à sec (enlever le pilon)

Dressage

Dresser la purée, les légumes de façon harmonieuse, avec le pilon juste poché.
Mettre la cuisse et le morceau de suprême

L'astuce

Lors de la cuisson, piquer la volaille aux jointures.

Si la chair est encore un peu rouge, cela signifie que la volaille n'est pas cuite à point.

