



Marie Hot

POULARDE FERMIÈRE

Farandole de farces



La poularde est une volaille de tradition, de haute qualité gastronomique, très appréciée des gourmets et amateurs de grande cuisine. Son alimentation, d'abord constituée à 80% de céréales, est ensuite affinée avec du lait écrémé. Ce traitement de faveur, dont elle bénéficie durant 21 jours, donne à sa chair finesse et onctuosité. Comme le chapon, elle se cuit doucement rôtie au four, farcie ou parfumée aux épices.



POULARDE FERMIERÈ

Farandole de farces

POMMES et GRIOTTES

Trempez 100 g de pain et 1 tranche de pain d'épices coupée en morceaux dans 20 cl de lait. Faites revenir 4 pommes en cubes dans 1 c. à s. de graisse de canard pendant 10 mn. Mélangez 200 g de blancs de volaille hachés avec le pain et le pain d'épices essorés, 2 c. à s. de kirsch (facultatif), du sel et du poivre. Incorporez 200 g de griottes au sirop égouttées, puis les pommes.

BOUDIN BLANC et MARRONS

Faites revenir 4 échalotes dans 10 g de beurre. Ajoutez 200 g de foies de volailles coupés en dés et 100 g de lardons fumés, remuez 2 mn. Dans une jatte, mélangez le contenu de la poêle, 200 g de châtaignes cuites, 4 boudins blancs en rondelles sans peau, 1 œuf battu avec 4 petits suisses, 2 pincées de mélange 4 épices, du sel et du poivre.

Préchauffez le four à 200° C (thermostat 6/7).

Farcissez la poularde avec la farce de votre choix.

Placez-la dans un plat après l'avoir beurrée, salée et poivrée et mettez-la au four pendant 1 heure environ. Arrosez-la et tournez-la régulièrement en cours de cuisson.

CLÉMENTINES et NOIX DE PÉCAN

Émiettez 70 g de petit pain au lait rassis dans 15 cl de lait. Mélangez 300 g de farce à tomates du charcutier avec 2 petits suisses, 2 clémentines confites en petits dés, 1 œuf, 2 c. à s. de whisky, 100 g de raisins secs, 120 g de noix de pécan, du sel, du poivre et du gingembre en poudre. Pelez 6 clémentines et mélangez les quartiers épluchés à vif à la farce.

MORILLES et FOIE GRAS

Mélangez à la spatule 300 g de farce fine de volaille du charcutier, 1 œuf, 70 g de pain brioché en morceaux trempés dans 15 cl de lait, 4 c. à s. de crème fraîche, 1 pincée de muscade, 6 échalotes hachées et revenues dans 30 g de beurre et 1 c. à s. de persil ciselé. Ajoutez 30 g de morilles sèches réhydratées et émincées et 200 g de foie gras cru ou mi-cuit coupé en dés, du sel et du poivre.