

- Poularde de Bresse aux gousses d'ail et au foie gras -

INGRÉDIENTS

pour 8 personnes

1 belle Poularde de 2 kg environ
120 g de beurre
10 cl de vin blanc sec ou de consommé
12 gousses d'ail nouveau en chemise
4 cuillerées à soupe de crème double
100 g de mousse ou purée de foies de volailles
(ou de foie gras)
1 trait de vinaigre fin
Sel et poivre du moulin
Garniture aromatique :
2 carottes, 2 oignons,
2 gousses d'ail en chemise (non épluchées),
2 échalotes épluchées, thym, laurier,
1 clou de girofle, sel et poivre du moulin.

Flamber, vider et découper la poularde comme pour une fricassée, en 8 morceaux (cuisses, hauts de cuisses, blancs ou filets, ailerons), partager la carcasse en trois.

Mettre à fondre 120 g de beurre dans une grande cocotte en fonte avec couvercle et y faire sauter tous les morceaux de poularde avec la garniture d'aromates. Assaisonner. Conduire la cuisson à four chaud (240°) en couvrant sans trop laisser colorer ni sécher. A mi-cuisson, soit au bout de 15 mn environ, mouiller avec le vin blanc ou le consommé de volaille, ou avec les deux, ce qui est préférable. Ajouter les 12 gousses d'ail en chemise. Laisser se terminer la cuisson 15 mn, la vérifier en piquant les cuisses au moyen d'un couteau pointu : le jus sortant doit être incolore. Sortir les morceaux, les mettre dans le plat de service et réserver au chaud.

Eplucher les gousses d'ail en s'assurant de leur cuisson. Réserver au chaud avec la poularde.

Pour terminer la sauce, dégraisser légèrement si nécessaire le jus de cuisson contenu dans la cocotte. Ajouter 10 cl d'eau et la crème, laisser s'amorcer une légère réduction avec les aromates et les parures de la poularde, passer au chinois, puis ajouter la mousse de foie gras ramollie à bonne température.

Fouetter vivement jusqu'à une légère reprise d'ébullition. Rectifier l'assaisonnement et passer cette sauce au foie gras sur les morceaux de poularde et les gousses d'ail.

CONSEIL : Si l'on dispose de consommé suffisamment corsé pour terminer la sauce, et afin d'améliorer la présentation des morceaux de poularde, il est préférable de lever et de couper seulement les cuisses avant la cuisson, et de laisser cuire les filets sur la carcasse. Ceux-ci ne seront découpés qu'en fin de cuisson, comme on procède pour un poulet cuit entier.

Une fois la liaison à la mousse de foie effectuée, se garder d'une ébullition trop forte qui décomposerait la sauce. Ajouter au dernier moment un trait de vinaigre de vin. Servir avec une garniture de crêpes vonnassiennes ou un légume de saison.