

Poulet de Bresse en Terrine Luttée

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 poulet de Bresse d'environ 2,200 kg
- 500 gr. de pommes de terre
- 200 gr. d'oignons
- 50 gr. de poitrine fumée
- ½ litre de fond blanc de volaille
- Thym, Laurier
- 5 cl de vin Jaune
- 15. Gr. de beurre
- 1 oignon blanc nouveau
- 1 Terrine en terre
- 1 kg de farine
- 40 cl. d'eau chaude
- 1 œuf

Préparation

- Eplucher et émincer les oignons, les faire revenir avec 50 gr de beurre et une branche de thym.
 - Couper la poitrine fumée en petits dés.
 - Quand les oignons ont une belle couleur dorée, ajouter la poitrine fumée, cuire 5 minutes et réserver.
 - Eplucher les pommes de terre, les laver et les émincer en lamelles de 0.3 cm d'épaisseur.
 - Disposer les oignons au fond de la terrine, recouvrir avec les pommes de terre, sel et poivre.
 - Ajouter le fond blanc de volaille.
 - Déposer la volaille de Bresse vidée et bridée sur les pommes de terre préalablement salées et poivrées.
 - Mettre 1 feuille de laurier et une branche de thym.
 - Fermer la cocotte.
 - Mélanger la farine et l'eau tiède, étaler en bande de 15 cm de large, 0.3 cm d'épaisseur et tapisser en longueur le tour de la terrine.
 - Coller à l'aide d'un peu d'eau puis dorer avec l'œuf.
 - Pendant le temps de cuisson couvrir la pâte avec un papier aluminium pour ne pas qu'elle brûle.
 - Cuire à four chaud, 230 °C pendant 55 minutes.
 - Ouvrir la cocotte et enlever la volaille pour la découper.
 - Lever les blancs, enlever la peau et les couper en trois morceaux.
 - Egoutter les pommes de terre.
 - Monter le jus de cuisson avec 100 grammes de beurre, ajouter le Vin Jaune (sauce assez épaisse)
 - Disposer les morceaux de poulet de Bresse sur les pommes de terre et napper la sauce au Vin Jaune.
 - Donner un tour de moulin à poivre.
 - Servir.
-
- Accord- Mets et vins Château-Chalon 2000 Bière Ventre Jaune Blonde