



La Recette de Geneviève

POULARDE EN COCOTTE LUTÉE, aux légumes anciens

Recette pour 6 personnes

Ingrédients : 300 g de farine et 18 à 20 cl d'eau ; 1 poularde prête à cuire (2,5 kg) ; 2 oignons ; 2 gousses d'ail ; 2 échalotes ; 1 poireau ; 3 carottes ; 3 panais ; 3 navets boule d'or ; 1 tige de persil ; 1 brin de thym ; 1 feuille de laurier ; 25 cl de vin blanc sec ; sel et poivre.

Opérations :

1. Mélanger la farine et l'eau en pétrissant pour obtenir une pâte homogène. Réserver à température ambiante.
2. Préparer la garniture de légumes ; éplucher ; laver.
 - a. Émincer les oignons, les gousses d'ail et les échalotes.
 - b. Couper les poireaux en rondelles
 - c. Tailler les carottes, panais, et navets en petits morceaux.
3. Préchauffer le four thermostat 6 (180°C)
4. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de la poularde
5. Étaler les légumes dans le fond d'une grande cocotte. Ajouter le laurier le thym et le persil plat. Saler et poivrer. Déposer la poularde par-dessus et versez 25 cl de vin blanc sec.
6. Souder hermétiquement le couvercle de la cocotte avec la pâte. Cuire au four pendant 2 h. Laisser reposer encore 20 min avant de l'ouvrir devant les convives.

Autre idée :

Si vous êtes plus nombreux, vous farcissez-la poularde avec 300 à 500 g de farce fine du charcutier, la cuisson durera 30 min de plus.

Définition :

Luter Fermer hermétiquement un récipient en le bordant d'un cordon de pâte de farine et d'eau