

Poule au pot farcie à l'ancienne

Pour 6 personnes

1 poule

500g de navets

500g de carottes

4 poireaux

1 oignon piqué de 2 clous de girofle

Sel, poivre

1 cuillère à soupe de thym et laurier haché

Pour la farce :

300g de blancs de volaille

100g châtaignes

150g champignons

1 gousse d'ail

5 brins de persil

3 œufs

100g de pain

10cl de lait

Sel, poivre

Nettoyer tous les légumes, les éplucher.

Pour la farce :

Hacher les blancs de volaille, les châtaignes, les champignons, l'ail et persil. Faire tremper le pain dans le lait. Emietter le pain. Mettre les œufs dans la farce avec le pain. Saler et poivrer la farce. Farcir la poule et la ficeler.

Mettre la poule dans une grande marmite et couvrir d'eau. Porter à ébullition et écumer.

Ajouter les légumes (plier les poireaux en deux), l'oignon piqué, les fines herbes, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 2 h à 2 h 30. La chair de la poule doit se détacher.

Servir d'abord le bouillon dégraissé, puis la viande et la farce entourée de légumes.