



Les recettes du Bec Fin

Poule farcie mijotée aux légumes de saison

Ingrédients

- 1 belle poule (du Bec Fin bien-sûr 😊)
- 500/ 700 gr Farce (pour vous faciliter la recette, vous pouvez aussi la commander à l'avance)
- 10 carottes
- 2 navets frais
- 1 oignon
- 5 endives ou 1/2 chou vert
- 2 poireaux frais
- Herbes de Provence
- Échalotte
- Sel et poivre

Préparation

Intégrer la farce dans la poule.

Couper 10 carottes en morceaux, le vert d'un poireau, 1 oignon, 1 pincée d'herbes de Provence, une cuillère à café d'échalote et du persil.

Dans une cocotte profonde mettre la poule et recouvrir d'eau froide. Mettre 5 rondelles de carottes, 1 peu de poireau, 1/4 d'oignons, l'échalote et les herbes de Provence.

Mettre 3 cuillères à café de sel ainsi qu'une bonne pincée de poivre puis mettre plein feu.

Après une heure de cuisson à ébullition :

Rajouter les légumes dans la cocotte. Cuire une heure de plus.

Compter 2 heures minimum au total et 2 h30 pour une grosse poule.

Sortir délicatement la poule et égoutter les légumes sur un plat.

Couper la poule avec la farce et servir chaud.

Astuce :

Laisser les légumes dans le bouillon le temps de couper la poule pour les garder chaud.

Le bouillon peut se consommer en soupe ou comme eau de cuisson de légumes pour réaliser un risotto par exemple.

Bon appétit !