

POULE AU POT

INGREDIENTS

Pour 7 personnes

1 poule

4 gros poireaux

8 carottes

5 navets

1 oignon piqué de

3 clous de girofle

1/2 céleri rave

Thym

Feuilles de laurier

du poivre au

moulin

de la fleur de sel



PROGRESSION DE LA RECETTE

Lavez, égouttez, épluchez tous les légumes sauf les poireaux. Retirez les feuilles fanées des poireaux, coupez le haut des feuilles restantes.

Mettez la poule dans une grande marmite. Couvrez-la d'eau. Portez à ébullition. Écumez pendant l'ébullition.

Ajouter ensuite tous les légumes ainsi que l'oignon, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Couvrez la marmite et laissez cuire 2h30. Vérifiez en fin de cuisson l'assaisonnement du bouillon et rectifiez si nécessaire.

Dégaissez le bouillon que vous servirez en premier avec du vermicelle fin.

Dressez la poule désossée dans un plat de service accompagnée des légumes. Servez très chaud.

INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 7

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 150 minutes

CONSEILS ET ASTUCES

Dégaissez le bouillon que vous servirez en premier avec du vermicelle fin.

CHOISIR LE BON VIN

Beaujolais / Beaujolais Villages



Passer votre commande au **02 35 80 98 57**

Site marchand : <http://maisonpetit.fr>

Voir les recettes : www.boucherie-leshalles-isneauville.com