

Poule au pot d'Henri IV

Ingrédients:

Une poule bien ferme
200 grs. de pain rassis
200 grs. de jambon cuit
1 gousse d'ail
persil haché
2 oeufs
sel, poivre
1 petit chou
2 carottes, 1 rave, 1 navet long
2 navets, 2 pommes de terre
une branche de céleri
1 oignon piqué de deux clous de girofle

Hachez finement, foie, coeur, gésier et jambon.

Ecrasez le pain rassis. Hachez également le persil et l'ail.

Mélangez-le tout avec les oeufs, sel et poivre.

Tassez cette boule de farce à l'intérieur de la poule.

Mettez à bouillir environ trois litres d'eau dans la cocotte minute, avec tous les légumes, aromates, sel et poivre.

Plongez-y la poule farcie. Fermez la cocotte minute et laissez cuire 50 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.

Servez la poule entourée de ces légumes. Rétirez en la farce pour la partager entre les convives.

Vous pouvez ajouter aux légumes, du riz ainsi que de la pipérade.

Bon appetit!

*Receta suministrada por Susana
Lamaison*