

La poule noire du Berry au thé fumé

4 cuillères à café de
feuilles de thé fumé



1 cuillère à soupe de
moutarde



2 cuillères à soupe
de sauce soja



1 poignée de
poivre de sichuan

- ① Portez à ébullition 1,5 L d'eau, et versez-là sur les feuilles de thé, et laissez infuser quelques minutes.

Dans un bol, mélangez la moutarde à la sauce soja, et ajoutez les grains de poivres écrasés. Ajoutez ensuite 1 tasse de thé fumé, et gardez le reste pour la cuisson de la poule.

Passez cette sauce sous la peau de la poule, sans la déchirer.



1 poule Noire du
Berry de 2 kg



De l'huile
d'olive

②

Dans une grosse marmite qui va au four, faites chauffer l'huile. Quand elle est chaude, mettez la poule, et faites la dorer sur toutes ses faces pendant 15 minutes.



Du thé fumé



4 carottes



1 gros poireau

③

Hors du feu, ajoutez le thé fumé au tiers de la hauteur de la marmite. Fermez -la et placez-la au four à environ 180°C.

Au bout d'1h30 de cuisson, ajoutez les carottes et le poireau coupés en tronçons. Retournez la poule, et ajoutez de l'eau si nécessaire. Faites cuire encore 1 heure, en retournant 1 fois la poule en cours de cuisson. Servez avec une purée de pommes de terre.