

Poule Noire du Berry Rôtie et son jus

pour 6 personnes

1 Poule Noire - 1 oignon - 2 échalotes - 2 gousses d'ail - 2 branches de romarin frais - 50 g de beurre - 2 cuillerées à soupe d'huile de noix Vigean - 2 gros morceaux de pain dur



Mettre la poule dans un plat après l'avoir farcie avec le pain frotté à l'ail ainsi que le romarin. Couper et placer tout autour l'oignon, l'échalote, l'ail.

Verser dessus l'huile et le beurre, mettre à four chaud (180°), chaleur tournante, puis réduire à 150° après 15 mn. Arroser d'un verre d'eau.

Cuire environ 50 mn en arrosant régulièrement et en la retournant afin d'obtenir une coloration brun clair.

Laisser la reposer 1 heure enveloppée dans une feuille d'aluminium.

Dégraissier la plaque, la déglacer avec un peu d'eau, assaisonner et filtrer le jus.

Découper la poule en 8 morceaux.

Servir la Poule Noire chaude accompagnée de lentilles vertes du Berry cuites avec un peu de poitrine fumée.

Recette J.J. Daumy restaurant La Cognette Issoudun www.la-cognette.com