

## Poulet «Noire du Berry » à la pousse d'épine

Recette élaborée par Catherine Lasne adhérente du club

Recette pour 6 à 8 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1h15

Ingrédients :

1 beau poulet « Noire du Berry »

1 dizaine de tranches fines de poitrine de porc fumée

20cl d'apéritif à la pousse d'épine (à défaut utiliser du pineau des Charentes)

100g de beurre

1,5kg de rutabagas

3 échalotes

4 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet garni

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe d'huile

6 morceaux de sucre

Sel, poivre

### 1) Préparer la volaille

- Lever les cuisses et couper les en deux.
- Laisser les blancs et les ailes sur la carcasse.
- Enlever la peau puis superposer les tranches de poitrine en y glissant des brins de thym et en les maintenant à l'aide de pics en bois.



## 2) Cuire les hauts de cuisses et les pilons

- Colorer chaque face dans 25g de beurre et une cuillère à soupe d'huile.
- Saler, poivrer, ajouter un oignon, 3 ou 4 gousses d'ail et un bouquet garni.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine puis déglacer avec 15cl de pousse d'épine et 3/4 litre de fond brun de veau.
- Laisser mijoter. 1 heure 15.
- En fin de cuisson ajouter 5cl de pousse d'épines.



## 3) Cuire la poitrine

- Mettre au four la poitrine du poulet avec 25g de beurre, 2 ou 3 échalotes, 2 ou 3 gousses d'ail, du persil et un peu d'eau.
- Cuire 45 minutes thermostat 6-7 (180-200°C).
- Mouiller de temps en temps avec la sauce des cuisses.



#### 4) Préparer les rutabagas

- Eplucher et couper en gros dés les rutabagas.
- Mouiller avec de l'eau à hauteur, ajouter 50g de beurre 6 morceaux de sucre, du sel et du poivre.
- Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau et laisser colorer.

#### 5) Couper, servir et déguster

