



Restaurant le Saint-Jean

Valérie et Philippe Perrichon

**Poule noire du Berry, sauce suprême aux cèpes,
purée au fromage de chèvre frais**

Pour 6 personnes

1 poule noire du Berry

Thym, laurier, muscade, 1 carotte, 1 oignon

170 grs de beurre

70 grs de farine

20 cl de crème épaisse

200 grs de cèpes

1 échalote ciselée

2cl d'huile de colza

1.5kg de pommes de terre

200 grs de chèvre frais

Désosser et assaisonner la poule avec sel, poivre au moulin, thym, feuille de laurier, pincée de muscade. La rouler dans un torchon, ficeler et plonger dans un bouillon préalablement préparé avec la carcasse, de l'eau, la carotte, l'oignon, thym et laurier.

Cuire la poule 45 minutes à léger frémissement.

Filtrer le jus de cuisson. Sortir la poule du torchon.

Faire un roux avec 70 grs de beurre, 70 grs de farine. Mouiller avec 1 litre de bouillon et porter à ébullition. Tout en fouettant, cuire une minute de plus et ajouter 20 cl de crème épaisse, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Couper en tronçon la roulade de poule, la plonger dans la sauce.

Poêler les cèpes coupés en petits morceaux avec l'échalote ciselée, le beurre et l'huile de colza, saler et poivrer. Ajouter à la préparation et faire chauffer 3 minutes.

Faire une purée de pommes de terre, ajouter 80 grs de beurre salé, le fromage de chèvre frais, une cuillère à soupe de crème épaisse, une pincée de sel de Guérande, poivre au moulin.

Servir dans une assiette creuse en formant un puits avec la purée, placer la viande au centre puis napper de sauce. Parsemez un peu de ciboulette ciselée

Servir avec un Sancerre ou Menetou blanc