

Poulet rôti aux légumes oubliés et pommes de terre hérissons

Recette de la cheffe Cécile Panchaud



Recette pour env. 4 personnes

Un poulet
Un panais
Quelques crosnes
Une carotte jaune
Une carotte orange
16 pommes de terre grenailles
Du vin blanc
Des échalotes
Du pain
Un verre de lait
Un petit verre de cognac
Persil haché
Beurre

Préparation

Réaliser une farce pour le poulet. Faire tremper du pain dans du lait. Confire des échalotes émincées : dans une petite casserole, cuire les échalotes à feu doux dans une bonne quantité de beurre. Une fois bien confites, passer les échalotes dans une passoire et conserver le beurre, que nous utiliserons pour sauter les pommes de terre.

Dans un bol, mélanger le pain ramolli, les échalotes, le verre de cognac, le sel, le poivre, le persil haché.

Il est temps de farcir le poulet. N'hésitez pas à bien assaisonner l'intérieur de la volaille.

Eplucher et tailler les légumes oubliés en morceaux (frotter les crosnes dans un torchon avec du gros sel pour les nettoyer).

Dans une cocotte en fonte ou sauteuse, colorer les côtés du poulet (cela signifie faire brunir la volaille à feu vif). Une fois le poulet saisi, l'enlever de la cocotte et faire dorer les légumes, dans les sucs du poulet. Déglacer au vin blanc, replacer le poulet par-dessus les légumes et cuire au four à 180°C. Veiller à arroser le poulet toutes les 5 minutes avec le jus de sa cuisson.

Laver les pommes de terre, faire des entailles profondes de 5 mm env. en diagonales, pour créer comme un damier. Les mettre cuire à feu moyen dans le beurre de l'échalote. A la cuisson, la chair va s'écarter et vous verrez apparaitre le hérisson.