

# Poule au Pot farcie et ses légumes, sauce chanterelle

## Ingrédients :

1 poule - 250 g de chair à saucisse - 3 foies de volailles - 2 œufs - pain dur - sel poivre - ail - persil - thym - laurier - clous de girofle, sel gros et grains de poivre pour le court bouillon

Légumes : poireaux, carottes, pommes de terre, navets...

Sauce : 50 g de beurre, un peu de farine, champignons secs (giroles, cèpes ou chanterelles.....)

- Réaliser la farce en mélangeant tout les ingrédients ; Farcir la poule et ficeler.
- Faire cuire au court-bouillon avec les légumes et les aromates.
- Réaliser un roux avec beurre et farine et délayer avec du jus du court bouillon de manière à faire une sauce comme une béchamel. Ajouter les champignons secs et laisser infuser ;
- Servir les morceaux de viande avec les légumes et arroser de la sauce.