

Poule au pot

- 1 poule, 500g de chair à saucisse, un peu de pain rassis, 2 œufs, ail, persil, sel et poivre
Poireaux, pommes de terre, carottes, céleri, navets... (comme pour un pot au feu)
- Pour la sauce : 1 oignon, un fond de jambon, ail, champignons de Paris (avec des cèpes c'est meilleur), olives vertes, 2 carottes, 2 boîtes de tomates concassées

Faire tremper le pain dans un peu d'eau.

Mélanger chair à saucisse, pain ramolli, œufs, ail et persil hachés, saler et poivrer.

Farcir la poule avec ce mélange puis coudre l'orifice pour éviter que la farce sorte en cours de cuisson.



Mettre la poule dans un grand récipient, couvrir d'eau, ajouter thym, laurier, poivre en grain, sel, une ou deux gousses d'ail et 2 clous de girofle. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant au moins 2 heures.

Ajouter au fur et à mesure les poireaux coupés en tronçon, les carottes, les navets, 1 brin de céleri en tronçon et des pommes de terre.

Pendant que la poule cuit, préparez la sauce.

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter les carottes coupées en tronçons, l'ail et le fond de jambon coupé en petits morceaux, bien faire revenir.

Ajouter la tomate, les champignons, les olives vertes et un peu d'eau.

Faire mijoter à petit feu 1 h minimum.



Préparée la veille, la sauce n'en sera que meilleure !

Lorsque la poule est cuite, la découper en morceaux, servir avec la farce et la sauce à part.