

Poularde de Bresse « demi-deuil »

Recette de La Mère Brazier et de Paul Bocuse.

Pour 4 personnes : 1 poularde de Bresse, 1 truffe, 2 l d'eau, 2 carottes épluchées et coupées en morceaux, 1/2 céleri coupé en morceaux, 1 gousse d'ail épluchée, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 brin de persil, sel, poivre.

Légumes : 4 petits poireaux coupés en morceaux, 2 carottes épluchées et tournées, 2 courgettes tournées, 1/2 céleri, 2 l de bouillon de légumes.

Vinaigrette : 1 truffe hachée, 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 dl de fond de volaille, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 12 cuillères à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre.

Soulever délicatement la peau de la volaille. Disposer les lamelles de truffe sous la volaille. Mettre les carottes, le céleri, l'ail et les herbes, porter à ébullition, assaisonner. Faire cuire la volaille à petit feu 1 h. environ.

Préparation des légumes : Faire cuire les légumes dans le bouillon.

Ils doivent rester légèrement croquants.

Vinaigrette : Mettre la truffe hachée dans un bol, ajouter le vinaigre balsamique et le fond de volaille, assaisonner de sel et de poivre.

Passer au robot et monter l'huile d'olive et d'arachide.

Pour servir, dresser la volaille de Bresse sur un lit de légumes avec un peu de bouillon.

Servir la vinaigrette à part.