

## **Poularde de Bresse en croûte de sel**

**Pour 4 à 6 personnes :**

**1 belle poularde de Bresse d'environ 2 kg flambée et vidée -1/2 tête d'ail coupée dans le sens de l'épaisseur -1/2 gros oignon épluché - 1 bouquet garni - 1 œuf battu avec un peu d'eau pour la dorure - sel, poivre**

**la pâte à sel : 1,2 kg de gros sel - 1 kg de farine - 2 œufs entiers + 4 jaunes - 15 cl d'eau.**

La veille, placez à l'intérieur de la poularde la demi- tête d'ail non épluchée, le demi oignon et le bouquet garni. Réservez-la au réfrigérateur sans la brider. Préparez la pâte à sel : mélangez intimement le gros sel et la farine dans un saladier. Ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs et l'eau. Malaxez le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 175 °C (TH.6). Étalez la pâte à sel à 1 cm d'épaisseur. Salez, poivez l'intérieur et l'extérieur de la poularde, puis enveloppez-la complètement de pâte à sel en la faisant bien adhérer à la peau et en fermant toutes les ouvertures. Il ne doit pas rester d'air entre la poularde et la pâte à sel .

Avec le reste de pâte à sel, vos enfants seront ravis de vous aider à confectionner des feuilles et des fleurs que vous collerez sur la poularde bien préparée.

Badigeonnez de jaune d'œuf toute la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau, puis mettez au four et faites cuire 1h 15. La croûte doit prendre une belle couleur dorée. Après cuisson, laissez reposer 30 minutes dans un endroit chaud (55°C) ou dans le four éteint.

Conseils du chef : Cassez la croûte de sel à l'aide d'un gros couteau, puis découpez la poularde et servez, par exemple avec une garniture de légumes de saison. Au printemps, des morilles à la crème et au vin jaune seraient une belle idée...

La cuisson lente, à l'étouffée et à basse température, dans une croûte hermétique conserve à la poularde tout son goût et son moelleux, et évite tout dessèchement de la chair en lui conférant une belle couleur dorée.