

Poularde fermière

patte noire pochée, émulsion légère aux truffes noires

Ingrédients pour 4 personnes

Poularde

1 poularde de Bresse de 2 kg
50 g truffe noire nettoyée
et épluchée
12 carottes fanes, épluchées
1 gros céleri pomme, taillé
en bâtonnets de 6 cm de long
12 navets fanes, épluchés
8 jeunes poireaux
8 oignons nouveaux, épluchés
1 bouquet garni (thym, persil,
laurier)
3 l fond blanc de volaille
(voir bases)

Émulsion

3 jaunes d'œufs
100 g beurre clarifié
5 cl jus de truffe
50 g truffe
50 g beurre
5 cl crème fraîche
jus de citron

Finitions

50 g truffes épluchées

Poularde

Vider la volaille, assaisonner l'intérieur de sel et poivre.
Émincer 50 g de truffe en fines lamelles et les glisser sous la peau de la volaille : 3 par poitrine, 3 autres par cuisse, etc. Brider la poularde, réserver.
Laver tous les légumes et les préparer.
Porter à ébullition le fond de volaille avec le bouquet garni ; y plonger la poularde. Redonner une ébullition, puis pocher à couvert, en tout 50 à 55 minutes. Après un quart d'heure de cuisson, ajouter le céleri, les carottes et les navets. Dix minutes plus tard, ajouter les poireaux et les oignons nouveaux.

Émulsion

Placer les jaunes d'œufs dans une petite sauteuse avec 2 cl du bouillon de cuisson et le jus de truffe et monter en sabayon au bain-marie. Ajouter le beurre clarifié tiède, détendre avec la crème fraîche. Émincer 50 g de truffe en petits dés irréguliers, faire revenir au beurre moussant. Saler, poivrer, ajouter à l'émulsion. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant si nécessaire 2 gouttes de jus de citron. Maintenir au chaud au bain-marie.

Finitions

Émincer le reste de la truffe et le faire revenir au beurre moussant ; saler, poivrer. Servir la volaille à la manière d'un pot-au-feu, en la parsemant de morceaux de truffe, le bouillon à part dans des tasses et l'émulsion en saucière.

