

"LA VOLAILLE"

Première opération

Inspecter le coquelet, le canard etc. sous toutes ses faces et le flamber.

Température de rôtissage

Préchauffer le four et rôtir la volaille à 180 °C – pas davantage –, afin d'éviter que sa chair ne se dessèche. Saisir chaque volaille, à l'exception de la dinde et de l'oie, sur une face (gauche), puis sur l'autre (droite), avant de la rôtir sur le dos, la poitrine dirigée vers le haut.

ARROSER CONSTamment LA VOLAILLE (toutes les 10 minutes)!

Le point de cuisson adéquat est atteint lorsque le jus s'écoule clair et limpide de l'intérieur de la volaille soulevée et maintenue au-dessus de la rôtissoire. Enfourner à nouveau la volaille et la laisser durant 5 minutes encore dans le four en gardant la porte entrouverte, afin de permettre à la viande de devenir tendre et juteuse.

Assaisonner la volaille à l'aide de sel et de poivre blanc fraîchement moulu en frottant soigneusement pour faire pénétrer les épices dans la chair.

Farcir le poulet et le canard avec une mirepoix, à savoir un mélange de légumes (oignon, poireau, céleri, carotte) coupés en petits dés et quelques fines herbes hachées (thym, romarin) – le tout étuvé au beurre.

La pintade est farcie non seulement d'une mirepoix, mais encore de beurre ramolli glissé sous la peau de la poitrine, afin de rendre la viande plus juteuse.

Farcir la dinde d'un mélange de pain blanc et d'abats (cœur, poumon, foie, gésier) coupé en dés. Incorporer une grande quantité de céleri râpé et un bouquet de thym et de romarin.

Saler et poivrer.



L'oie

peut être farcie à la manière de la dinde ou d'un mélange de pommes Boscoop coupées en quatre, de céleri et d'oignons, de thym et de romarin.

Brider la volaille à l'aide de fil sans se servir d'une aiguille.

Durées de cuisson

Coquelet: 10 minutes chaque face (3 fois)

Poulet: 20 minutes chaque face (3 fois)

Canard: 25 minutes chaque face (3 fois)

Pintade: 20 minutes chaque face (3 fois)

Dinde (environ 4 kg): 40 minutes chaque face (3 fois)

Oie (4 kg environ): 40 minutes chaque face (3 fois)

Sauce

De nos jours, on ne sert plus de sauce épaisse avec la volaille, mais un simple jus légèrement lié.

- Sortir la volaille de la rôtissoire, déglacer le fond sur la cuisinière avec un peu de vin blanc sec.

Ajouter du bouillon de légumes ou de volaille, 1 à 2 branches de persil et un peu de ciboulette.

- Laisser réduire aux 3/4. Incorporer éventuellement quelques dés de poivron ou de concombre, 1 à 2 c. à soupe de crème ou un peu de curry et quelques rondelles de banane.

- Laisser de nouveau réduire aux 3/4 jusqu'à consistance voulue. Rectifier l'assaisonnement et servir séparément.