



Poularde au champagne

Pour 4 personnes: 1 poularde (env. 1,600 kg), 1 feuille de laurier, 1 carotte, 2 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe d'échalotes hachées, sel, poivre, 1/2 bouteille de champagne brut ou sec, 1 truffe noire (à volonté), 1,2 dl de crème, 60 g de beurre de table.

Couper la poularde par moitié, enlever l'os de l'échine et couper chaque moitié encore en 4. Enlever, si possible, les os les plus gros et la peau. Préparer un bouillon en cuisant env. 15 min. (temps calculé pour la casserole à pression) les os, le cou, l'estomac (coupé en deux et nettoyé) dans une tasse d'eau avec la feuille de laurier, la carotte. Filtrer alors ce bouillon à travers une passoire fine et faire réduire le bouillon de moitié. Pendant ce temps, faire revenir les morceaux de poularde dans du beurre en les retournant de tous côtés: la viande ne doit ni prendre couleur, ni sécher. Ajouter les échalotes et faire suer encore 2 à 3 min. Saler, poivrer et déglacer avec la moitié du champagne. Sans couvrir complètement la casserole, faire cuire, puis ajouter le bouillon, couvrir et laisser mijoter encore 20 min. Dès qu'ils sont tendres, retirer les morceaux de poularde et les garder au chaud. Ajouter le reste du champagne à la sauce (et éventuellement la truffe finement hachée). Faire réduire à grand feu pour obtenir 1 dl et poursuivre la cuisson encore 2 ou 3 minutes. Ajouter le beurre par petits morceaux en brassant à la cuillère pour lier. Remettre les morceaux de poularde dans la sauce et stopper la cuisson. Rectifier l'assaisonnement avant de servir la volaille nappée de sauce avec un accompagnement de purée de pommes de terre ou de riz nature.

Poularde

au champagne Pour 4 personnes:

Couper en 8 une poularde de 1,6 kg. Dorer au beurre. Ajouter 2 échalotes hachées au fond et faire revenir. Déglacer avec 3 dl de champagne, assaisonner et cuire 20 minutes. Braiser légèrement une julienne de poireau, carotte et céleri (50 g de chaque légume) dans 1 c. à soupe de beurre. Passer la sauce et réduire à un tiers. Ajouter 2 dl de crème et réduire de moitié. Lier avec 1 jaune d'œuf. Incorporer les légumes. Napper la viande de sauce.