

Poularde dodue de Noël

Pour 6 à 8 personnes: une belle poularde, 500 g de purée de marrons, 6 cuillerées à soupe de crème, 100 g de beurre ramolli, 350 g de farce fine truffée (ou 300 g de chair à saucisse mixée avec 50 g de pelures de truffe), une demi-boîte de quenelles de volaille, 1,5 kg de marrons, un litre et 25 cl de bouillon de volaille, une branche de céleri, une cuillerée à café de fécule, 1 dl de madère, sel et poivre.

Flambez et nettoyez la poularde. Parez le foie, hachez-le très finement. Travaillez dans une terrine: le foie haché, la moitié de la purée de marrons, 3 cuillerées de crème, 40 g de beurre, la farce fine. Assaisonnez et mélangez bien le tout. Incorporez la moitié des quenelles coupées en petits dés puis remplissez-en l'intérieur de la poularde. Cousez les ouvertures.

Allumez le four (th. 6-7, 200-220°). Beurrez largement la poularde et son plat de cuisson, ajoutez un demi-verre d'eau chaude et enfournez. Arrosez fréquemment et laissez cuire une heure et quart.

Pelez les marrons et faites-les cuire à feu doux dans un litre de bouillon avec la branche de céleri. Coupez le reste des quenelles en deux et pochez-les dans de l'eau chaude salée. Chauffez ensemble, au bain-marie, le reste de la purée de marrons et de crème.

La poularde cuite, dressez-la sur le plat de service. Entourez-la des marrons et des quenelles bien égouttés. Décorez à l'aide d'une poche à douille avec la purée de marrons à la crème. Déglacez le plat de cuisson avec le reste du bouillon. Liez cette sauce avec la fécule, laissez cuire 5 à 6 minutes en remuant à la spatule, puis ajoutez le madère. Chauffez encore une ou deux minutes sans laisser bouillir. Rectifiez l'assaisonnement.

Nappez le plat de sauce et présentez le reste en saucière. Servez très chaud.