

LA POULE AU POT

La mode du poulet grillé fait parfois oublier la savoureuse, la délicieuse poule au pot. Essayez donc cette recette: prenez une poularde vidée de 1 kg 500. Mettez-la dans 2 l d'eau bouillante, dans une casserole haute, avec 10 g de lard fumé, 150 g de carottes, 150 g de rave, 200 g de poireau (le blanc de poireaux verts), 100 g d'oignon, 1 gousse d'ail, 120 g de pomme de fenouil, 6 feuilles de livèche, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 10 grains de coriandre. Faites cuire à petite chaleur 1 h 30 (contrôlez le degré de cuisson de la poule). Salez.

Vous pouvez confectionner une sauce suprême et en napper la poule découpée (mélangez à de la mayonnaise une fine béchamel tiède détendue de bouillon de poule). Envoyez à part des pommes de terre détaillées en morceaux de moyenne grandeur, bouillies à point; nous les préférons aux pommes de terre mises à cuire dans le bouillon.