

Poularde en chaud-froid

Préparation : 1 heure. Cuisson poularde : 15 mn par livre. Pieds de veau: 45 mn à 1 heure.

Pour 6 à 8 personnes.

1 poularde de 2 kg à 2,400 kg. 500 g de carottes, 4 poireaux, 2 navets, 3 oignons, 1 gousse d'ail, 2 pieds de veau, 2 petites truffes, 3 dl de crème, 1 bouquet garni, céleri, sel, poivre, clou de girofle.

Dans 3 litres d'eau froide, mettre tous les légumes et assaisonnements, les oignons piqués d'un clou de girofle chacun.

Au bout de 30 mn d'ébullition, retirer du feu, ajouter la poularde.

Attendre 5 mn, remettre à feu moyen pour amener lentement à ébullition, puis laisser frissonner 15 mn par livre. Laisser refroidir dans le bouillon.

Découper la volaille en morceaux réguliers, enlever toutes les peaux.

Réserver la carcasse pour servir de socle. Prélever 1 litre du bouillon passé.

Dans le reste, faire cuire les pieds de veau coupés en morceaux.

Faire réduire d'un tiers le litre de bouillon réservé, puis lui ajouter 6 à 7 dl de cuisson des pieds et dans une cocotte à grand feu, en remuant constamment, faire encore réduire d'un tiers en ajoutant petit à petit 1 dl de crème.

Verser dans une terrine et fouetter en ajoutant petit à petit le reste de la crème jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et nappe les morceaux de volaille trempés dedans.

Les range sur une feuille d'aluminium, décorer de truffes émincées et lustrer avec le reste de la gelée encore un peu liquide mais sur le point de prendre.

Les présenter après les avoir débarrassés des bavures, soit levés, la carcasse servant de socle, soit à plat, ou encore sur 300 g de riz cuit à l'eau salée, lié avec le reste de la sauce et le reste de la gelée refroidis.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.