

Poulet en gelée parfumée

Préparation la veille : 30 mn, cuisson : 55 mn.

Pour 6 personnes.

8 cuisses de poulet fermier, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 grosse tomate, 1 bouquet garni, 2 branches de romarin, 1 long ruban de zeste de citron jaune, 1 bouquet d'estragon, 6 brins de persil plat, 1 c à soupe de baies roses, 1 c à café de graines de coriandre, 6 feuilles de gélatine, 25 cl de vin doux naturel (de type Rivesaltes), gros sel, poivre en grains.

Préparer un bouillon : nettoyer le céleri, les carottes et le poireau et les mettre dans un grand faitout avec l'oignon, le bouquet garni, le romarin, le zeste de citron et une dizaine de grains de poivre. Recouvrir de 3 litres d'eau et saler. Porter à ébullition et laisser frémir environ 15 min.

Faire pocher les morceaux de poulet dans le bouillon pendant 40 minutes. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Ebouillanter la tomate, la peler, l'épépiner et la couper en petits dés.

Retirer et égoutter le poulet puis filtrer 50 cl de bouillon, parfumer avec le vin puis porter à ébullition. Ajouter la gélatine, préalablement ramollie à l'eau froide et bien égouttée, et la faire fondre en remuant. Laisser tiédir.

Retirer la peau et désosser les cuisses de poulet puis couper la chair en petits morceaux.

Verser 1 cm de gelée dans une terrine, disposer harmonieusement la moitié des brins d'estragon et les feuilles de persil dans le liquide. Parsemer de baies roses, de graines de coriandre et de quelques dés de tomate. Faire prendre au réfrigérateur pendant 10 min.

Dans un saladier, mélanger aux morceaux de poulet le reste d'estragon ciselé, les dés de tomate, verser la gelée, mélanger rapidement puis remplir la terrine et couvrir avec un film étirable. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Servir cette terrine accompagnée d'un bon mélange de salades, varié et croquant, juste parfumé d'un filet d'huile d'olive et saupoudré de sel gris.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.