

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LE POULET AU FOIN D'ALAIN PASSARD

Pour 6 personnes : 1 belle cocotte en fonte

Un bon peu de foin - 1 poulet - sel - poivre - 150g farine - 5cl d'eau - 100g beurre 1/2 sel -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans le fond de la cocotte placer une couche de foin. Saler et poivrer le poulet sur tous les côtés. Placer le poulet dans la cocotte, arroser d'huile d'olive le poulet. Le recouvrir de foin.

Dans un saladier travailler ensemble la farine et l'eau pour former une boule. Sur le plan de travail former un boudin de la taille du tour de la cocotte. Poser sur le bord le boudin. Fermer avec le couvercle. Rabattre sur le couvercle la pâte pour que ce soit bien hermétique. Enfournier la cocotte, cuire durant 2h00. Sortir la cocotte, casser la pâte, l'enlever puis remettre le couvercle. Laisser reposer 1h00. Ôter le foin sur le dessus du poulet. Chauffer le four en position grill.

Pendant ce temps fondre le beurre. Le verser sur le poulet. Ne pas remettre le couvercle, entreposer la cocotte dans le four et cuire encore 30 minutes. Laisser reposer le poulet au moins 10 minutes avant de la découper.