

La Volaille fermière en Cocotte lutée, Thym et Cornes d'abondances

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 1 Poulet fermier (ou pintade) de 1,9kg environ **bridée**
- Les abattis de la volaille (cou, ailerons, cœur...)
- 1 botte de thym
- 100gr de gros lardons
- 100g de marrons surgelés
- 100g de gros losanges de côtes de bettes
- 150g de petites pommes de terre nouvelles
- 12pcs de carottes fanes
- 100g de choux de Bruxelles
- 150g de racines de persil
- 50g de Cornes d'abondances
- 5 gousses d'ail en chemise
- Sel, poivre du moulin
- 2cs d'huile de pépins de raisins
- 1dl de vin blanc
- Concentré de tomate
- 2 dl de bouillon de volaille ou de fond de volaille
- Beurre
- Sel, poivre
- **500g de pâte à luter (pâte morte)** ou pâte à pain
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

PRÉPARATION (LA VEILLE):

Mettre à tremper les cornes d'abondance séchées, puis les laver et les égoutter. Laver, éplucher et tailler les différents légumes de la garniture (photo ci-dessus). Blanchir les marrons et les choux de Bruxelles séparément, réserver le tout.

Badigeonner votre volaille de beurre mou, puis l'assaisonner de sel et de poivre à l'intérieur et à l'extérieur. *Le beurre va permettre à l'assaisonnement de se "coller" sur le poulet.* Glisser à l'intérieur de votre poulet une gousse d'ail écrasée et une branche de thym.

Dans la cocotte bien chaude, déposer votre volaille côté cuisse avec 2cs d'huile de pépins de raisin et les abattis. Colorer votre volaille sur toutes les faces, puis la retirer. Dégraisser la cocotte et ajouter une pointe de cuillère de concentré de tomate. Faire bien revenir ce dernier avec les abattis puis déglacer avec le vin blanc. Mouiller avec le bouillon de volaille et laisser cuire à feu doux 15 minutes. Filtrer le petit jus de rôti ainsi obtenu et le réserver. Nettoyer la cocotte. Chauffer à nouveau votre cocotte et y faire revenir les lardons avec les pommes de terre, puis les cornes d'abondance.

Retirer la cocotte du feu et y ranger tous les légumes restant ainsi que les gousses d'ail en chemises et quelques branches de thym en ménageant une place au centre pour le poulet. Ajouter le jus de rôti, puis la volaille.

Refermer la cocotte et badigeonner le bord du couvercle avec du jaune d'œuf. «Souder» le couvercle avec la bande de pâte en pensant à la présentation de votre cocotte!

Mettre ainsi votre cocotte au frigo et oubliez-là jusqu'au lendemain!

CUISSON (LE JOUR-J):

Sortez votre cocotte du frigo 45 minutes à l'avance. Enfourner ensuite dans un four préchauffé à 200°C pendant 50 minutes. Au sortir du four, laisser reposer une dizaine de minutes. Puis, à l'aide d'un couteau à pain, ouvrir la cocotte devant les convives pour que tout le monde profite des effluves!