

Poule-au-pot



Mise en place e préparation: env. 50 min
Pour 4 personnes

-
- 1 poule (d'env. 1½ kg)
 - 1 oignon rouge, coupé en deux, les surfaces de coupe grillées dans une poêle
 - 150 g de carottes, en gros morceaux
 - 200 g de céleri, en gros morceaux
 - 200 de poireau, en gros morceaux
 - 1 échalote, piquée avec uen feuille de laurier et 2 clous de girofle
 - 1 gousse d'ail, coupée en deux
 - 2 baies de genièvre
 - 3 brins de persil
 - 1 piment, coupé en deux, épépiné
 - 2 ½ à 3 litres d'eau
-
- 1 cs de Sel des Alpes
 - un peu de poivre
 - 2 dl de xérès
-

- 80 g de pois mangetout, en fines lanières d'env. 3 mm
- 60 g de carottes, coupées en julienne
- 60 g de carottes de Pfalz, en julienne

1. Mettre la poule avec tous les ingrédients, eau comprise dans une casserole, porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter sous le seuil de l'ébullition env. 2 1/2 h à couvert. Retirer la poule du bouillon. Retirer la peau et la chair des os. Couper la chair en lanières, réserver au chaud.
2. Filtrer le bouillon, remettre en casserole, saler et poivrer, verser le xérès, réserver au chaud.
3. Cuire les légumes env. 2 min dans le bouillon. Mettre les légumes dans des assiettes creuses, ajouter le bouillon chaud.