

La poule au riz de la mère Michèle

Plat principal - Très facile - Bon marché

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 poule bien charnue

- 1 l de [vin blanc sec](#)
- 2 [carottes](#)
- 1 [poireau](#)
- 2 oignons
- 3 [clous de girofle](#)
- 2 gousses d'ail
- 1 [bouquet garni](#) ([thym](#), laurier, [persil](#))
- sel, [poivre](#)
- poivre de cayenne
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de [beurre](#)
- 50 g de farine
- 2 verres de riz (1/2 verre par personne, verre à moutarde)

Préparation de la recette :

Mettre la poule dans un autocuiseur (celui-ci rendra la poule plus moelleuse). L'arroser avec le vin blanc.

Ajouter les carottes coupées en rondelles, le poireau émincé, 1 [oignon](#) entier piqué des 3 clous de girofle, l'ail et le bouquet garni.

Rajouter de l'eau à hauteur de la poule. Fermer l'autocuiseur et compter 45 minutes de cuisson.

A la fin de la cuisson, sortir la poule et la placer dans un plat. Filtrez le jus de cuisson et réservez-le.

Dans une sauteuse, faire fondre 25g de beurre. Dès que celui-ci est fondu, versez la farine en remuant énergiquement pour éviter la formation de petits grumeaux.

Versez petit à petit du jus de cuisson de la poule pour former une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez la crème fraîche et la poule que vous aurez coupée en beaux morceaux. Laisser mijoter à petit feu.

Pendant ce temps, faites fondre 25 g de beurre dans une cocotte qui va au four. (Faites chauffer celui-ci thermostat 9). Ajoutez un oignon émincé et faites dorer doucement.

Quand l'oignon a une belle couleur, ajoutez du thym. Remuez. Versez le riz et remuez. Le riz doit prendre une belle couleur.

Ajoutez du jus de cuisson (2 fois 1/2 le volume de riz). Amenez à ébullition et mettre au four pendant 18 minutes à 180°C (thermostat 6). Pas une minute de plus!

Servez la poule avec le riz. Et bon appétit.

Remarques :

Pour les gourmets, vous pouvez ajouter des petits champignons de paris dans la sauce de la poule.

Boisson conseillée : Un bon vin blanc sec

Terrine de poule à l'estragon



- 4 Personne(s)
- 30 min
- 3 h
- 1 jour(s)
- 25,89 €

Ingrédients

- poule : 1
- foie de volaille : 200 g
- vin blanc sec : 50 cl
- carotte : 3
- poireau : 4
- ail : 4 gousses
- échalote : 1
- oignon : 1
- estragon : 1 botte
- clou de girofle : 2
- gros sel
- poivre

Préparation

ÉTAPE 1

Remplissez d'eau aux 2/3 un grand faitout, ajoutez le vin blanc, la poule, l'ail non épluché, l'échalote épluchée ainsi que l'oignon ; piquez le de clous de girofle ; ajoutez la moitié de l'estragon, une cuillerée à soupe de gros sel et quelques grains de poivre.

ÉTAPE 2

Amenez le tout à ébullition et laissez cuire 1 heure 30 avant d'ajouter les carottes et les poireaux liés en botte.

ÉTAPE 3

Continuez la cuisson 1 heure 30.

ÉTAPE 4

15 minutes avant la fin, ajoutez les foies de volaille.

ÉTAPE 5

Sortez la poule du bouillon, découpez-la et désossez-la en enlevant la peau.

ÉTAPE 6

Coupez la chair en cubes.

ÉTAPE 7

Égouttez tous les éléments de la cuisson.

ÉTAPE 8

Coupez les carottes en petits dés.

ÉTAPE 9

Faites réduire le bouillon. Puis disposez un linge fin dans une passoire et filtrez-le.

ÉTAPE 10

Dans le fond d'une terrine, disposez des feuilles d'estragon, coulez une petite quantité de bouillon. Laissez prendre au frais.

ÉTAPE 11

Puis ajoutez une partie de la chair de poule. Ajoutez du bouillon, puis une couche de foies de volaille et de carottes.

ÉTAPE 12

Terminez par de la chair de poule et une couche de bouillon.

ÉTAPE 13

Mettez 24 heures au frais.

Le pot-au-feu

C'est le repas festif par excellence avec son délire de viandes, sa profusion de légumes, la surprise des écrevisses dans le bouillon.

C'est aussi celui qui nous transmet le mieux la tradition classique des superbes bouillons du XVII^e siècle à leur apogée dans les recettes de Massialot.

Prévoir ce plat pour 12 à 15 personnes au moins.

Un parfait déjeuner dominical.



12-15 pers. - Préparation : 1 heure - Cuisson : 4 heures.

2,500 kg. de plat de côtes / 800 g. de jarret de bœuf / 1 épaule de mouton / 1 jarret de veau / 300 g. de foie de bœuf (pour éclaircir le bouillon) / 300 g. de petit salé / 1 palette de porc demi-sel / 1 poule / 10 cosses de pois séchées au four / 12 gousses d'ail / 2 gros oignons piqués chacun de 4 clous de girofle / 8 navets / 1 panais / 6 tomates coupées en 2 et épépinées / 15 carottes / 15 blancs de poireaux / 20 grains de poivre / 10 grains de Jamaïque / 15 grains de genièvre / 1 nouet de gaze contenant : persil, thym, romarin, sarriette, laurier, lavande, menthe pouliot, sauge / 1 branche de céleri / Pain (baguette) / 5 dl. de vin blanc sec / 4 os à moelle / 1 crosse de veau / Gros sel, poivre / 45 écrevisses. Pour farcir la poule : Le foie de la poule / La mie d'une grosse tranche de pain / Un peu de vin blanc / 1 échalote / Persil / 1 gousse d'ail / 1 œuf / Noix de muscade râpée / Sel, poivre.

Pour servir : 1 bol d'aïoli.

Pour accompagner : *Salade tiède de pois chiches (trempés la veille) / Olives noires / Câpres / Cornichons / Anchois au sel dessalés et présentés en ravier avec du poivre moulu frais, un filet de vinaigre, une bonne rasade d'huile / 1 cœur de céleri en branches, lavé et présenté dans des verres / Champignons des pins en conserve à l'huile.*

Faire dessaler la palette de porc.

Mettre dans une grande marmite le plat de côtes, le jarret de bœuf, le foie, 1 os à moelle, la crosse de veau. Couvrir d'eau. Faire partir à gros feu, écumer soigneusement, saler au gros sel. Ajouter les oignons, les épices, le bouquet garni, les cosses de petits pois. Laisser frémir 1 heure.

Laver soigneusement à l'eau froide le jarret de veau. L'ajouter dans la marmite avec la palette de porc et le petit salé. Laisser reprendre l'ébullition et frémir 1 heure. (Jusqu'à là tout peut avoir été fait la veille. Retirer les viandes du bouillon pour les conserver jusqu'au lendemain, les réchauffer 30 minutes avant de servir). Enlever les cosses de petits pois.

Tremper l'épaule de mouton à l'eau froide 30 minutes, puis la rincer.

Préparer une farce pour la poule avec la mie de pain trempée dans du vin blanc et essorée, le foie de la poule, du persil, 1 échalote, 1 gousse d'ail, le tout haché très fin. Lier avec 1 œuf. Saler, ajouter du poivre et de la muscade. Farcir la poule et bien la recoudre.

Ajouter au pot-au-feu la poule, l'épaule de mouton, tous les légumes, le vin blanc.

Faire reprendre l'ébullition après avoir, si nécessaire, refait le niveau avec un peu d'eau bouillante. Ajouter du sel si besoin en est (attention à l'apport de sel de la palette et du petit salé). Faire reprendre l'ébullition, cuire à légers frémissements 2 heures.

Châtrer les écrevisses.

15 minutes avant de servir, enlever la quantité de bouillon nécessaire au nombre de convives.

Faire repartir le bouillon à gros feu. A ébullition y jeter les écrevisses ; cuire 5 minutes. Servir au début du repas dans des assiettes à potage.

Prévoir pour les viandes et les légumes des assiettes très chaudes et un chauffe-plats pour les garder au chaud.

Faire griller 2 tranches de baguette par personne. Les frotter à l'ail, les garnir d'une rondelle de moelle crue ; saler et poivrer. Passer quelques instants sous le gril du four.

Servir avec le pot-au-feu et les garnitures prévues.