

Mes
**Recettes
Festives**



**Poularde fermière
pochée et rôtie,
gnocchis de potiron**

5-6 pers. 40 min 2h15

- 1 poularde fermière Marie Hot
- 4 c. à soupe de fond de volaille en poudre
- 1 bouquet de persil et d'estragon
- 10 cl de vin blanc
- 1 oignon
- Sel et poivre

Préparation :

Farcissez la poularde prête à cuire, de l'oignon épluché et émincé, des herbes ciselées, sel et poivre. Refermez l'ouverture avec du fil de cuisine ou des piques.

Mettez à pocher 30 min dans 3 l d'eau bouillante avec le fond de volaille. Retirez-la et égouttez-la bien. Préchauffez le four à thermostat 6/7 (200°C).

Enfournez la poularde pour 1 h 15, en arrosant souvent avec la graisse rendue. Augmentez ensuite le thermostat à 8 (240°C) et continuez la cuisson environ 30 min.

Laissez reposer la poularde cuite sous une couche de papier d'aluminium et dégraissez son jus de cuisson.

Déglacez avec le vin blanc, faites réduire à feu vif 5 min, rectifiez l'assaisonnement. Découpez et servez la poularde avec les gnocchis de potiron et le jus en saucière.

C'est la petite soeur du chapon, ma poularde est élevée pendant 120 jours minimum et affinée au lait en fin d'élevage. Sa chair est ainsi tendre et moelleuse.

Les gnocchis :

- 2 kg de potiron
- 150 g de polenta précuite
- 100 g de beurre
- 100 g d'amandes mondées
- Cannelle et piment de Cayenne en poudre
- Sel

Préparation :

Épluchez, épépinez et coupez le potiron en dés. Faites-les cuire 10 min à la vapeur, puis écrasez grossièrement à la fourchette. Assaisonnez de sel, de 2 cuillerées à café de cannelle, d'une pincée de piment de Cayenne, ajoutez 30 g de beurre et mélangez.

Faites cuire la polenta 3 min dans 60 cl d'eau bouillante salée en remuant, puis mélangez-la à la purée de potiron.

Étalez cette préparation en une couche épaisse sur un plat, laissez refroidir, puis découpez-la en galettes à l'aide d'un emporte-pièce.

Enduisez-les d'amandes hachées et faites-les dorer à la poêle dans le reste de beurre.

