

Poule au pot



Pour 4 à 8 personnes selon la taille de la bête.

Les proportions sont familiales et à l'oeil

Prévoir 3h environ. Mieux vaut plus que pas assez... Pour un dimanche midi (comprendre 13h...), je m'y prends vers 9h30 environ.

1 poule plus ou moins grosse selon le nombre de convives

1 oignon

1 poireau, plus si vous allez le manger, moi il ne me sert qu'à parfumer le bouillon

1 ou 2 branches de céleri

1 chou vert frisé plus ou moins gros selon le nombre de convives, ou tout autre chou long à cuire (éviter le chou chinois ou napa qui cuit bien trop vite)

1 grosse carotte d'hiver par personne

1 rave (navet rond violet), 1 rutabaga ou autre navet, 1 petit chou-rave par personne, en fait on met bien ce qu'on veut comme légumes!

1 grosse patate à chair ferme par personne

gros sel, poivre en grains QS

Commencer par mettre la poule dans une énorme casserole : ne jamais perdre de vue qu'il va y en avoir, des choses, dans cette casserole! Puis couvrir d'eau et porter à ébullition.

Pendant ce temps, préparer les légumes.

Quand ça bout, écumer.

Quand la poule bout enfin dans une eau "pure", ajouter oignon, poireau, céleri, sel et poivre et laisser bouillir 1/2 heure à couvert et à petit bouillon. Goûter le bouillon s'il est assez salé.

Au bout d'1/2 heure ajouter le chou éventuellement coupé en 2 ou en 4 selon sa taille, couvrir et laisser encore environ 1/2 heure.

Au bout de cette nouvelle demi-heure, on ajoute navets et carottes, et on cuit encore 1/2 heure.

Environ 1/2 heure avant l'heure prévue pour le repas, on commence par regoûter le bouillon pour pouvoir rectifier en sel si nécessaire, puis on ajoute les patates, entières ou en très gros morceaux selon leur taille, et on laisse encore 1/2 heure à couvert.

On vérifie alors la cuisson des patates à l'aide de la pointe d'un couteau. Prolonger la cuisson de quelques minutes si nécessaire.

Sortir la poule et la découper. Déposer les légumes égouttés dans un grand plat, ajouter les morceaux de poule par dessus, et on sert de façon familiale, le grand plat au centre de la table. On essaie de servir à chacun un morceau de tout. Si on aime, on peut aussi servir dans des assiettes à soupe avec du bouillon. On peut aussi servir avec du riz cuit avec le bouillon de la poule : ainsi, ma grand-mère faisait toujours un risotto en entrée avant de servir la poule, pour profiter du bon bouillon.