

Recette de Noël



Ingrédients :

- 1 chapon
- 3 tranches de pain de campagne
- 20 cl de verjus
- 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- ½ cuillerée à café de maniguette broyée
- 1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre
- sel

Découpez le poulet en morceaux, puis mettez-le à bouillir dans de l'eau salée, avec éventuellement une feuille de laurier.

Quand il est cuit, mais pas trop (la viande ne doit pas se défaire), retirez du bouillon les morceaux de poulet et faites-les revenir dans un peu de saindoux, ou, si vous préférez, faites confire dans beaucoup de saindoux.

Pendant ce temps, broyez les épices et diluez-les avec une partie du verjus (ne filtrez pas).

Faites tremper le pain dans du bouillon de cuisson du poulet.

Broyez ce pain trempé et passez-le au tamis, mettez dans une casserole avec le reste de verjus.

Ajoutez le verjus épicé.

Faites cuire la sauce ¼ d'heure ou 20 minutes. Goûtez, et rectifiez l'assaisonnement. Si c'est trop acide, ajoutez du bouillon.

Dans le plat de service, posez les morceaux de poulet, puis nappez avec la sauce.

Remarques :

Les quantités ne sont données qu'à titre indicatif. Lorsque vous faites la sauce, goûtez souvent et ajoutez ce qui vous paraît manquer. Il vaut mieux donc en mettre moins au départ, pour pouvoir rajouter. Par exemple, réglez le goût de votre sauce, en fonction de ce que vous voulez obtenir, du plus doux au plus corsé, en mettant plus ou moins de maniguette.

Retrouvez Les Vieilles Pierres sur
www.ivry-lesvieillespierres.fr