Poulet ou poularde en baeckeoffe

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 10

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poularde d'1,8 kg ou 1 poulet fermier
15 cl de riesling
600 g de petites pommes de terre à chair ferme
8 fonds d'artichauts frais ou surgelés
10 oignons grelots
6 gousses d'ail
4 tomates
1/2 citron confit au sel
5 brins de thym
2 brins de romarin
10 feuilles de persil plat
2 c à s de fond de volaille en poudre
6 c à s d'huile d'olive
1 c à s de sucre
Sel et poivre du moulin

Peler les oignons et les pommes de terre. Peler les tomates (je ne l'ai pas fait), les couper en quartiers et retirer les graines. Faire cuire les fonds d'artichauts 10 mn à l'eau bouillante et les égoutter.

Diluer le fond de volaille dans 25 cl d'eau chaude. Dans une sauteuse mettre 4 c à s d'huile d'olive et faire revenir les pommes de terre, les fonds d'artichauts (je les ai coupé en 2), les oignons grelots et les gousses d'ail en chemise (avec la peau). Les mettre ensuite dans la terrine à baeckeoffe ou une autre terrine en terre cuite avec les tomates; les herbes aromatiques et le 1/2 citron confit sans la pulpe coupé en morceaux. Poser le poulet ou la poularde sur le tout, verser le fond de volaille et le riesling ainsi que le reste d'huile d'olive. Assaisonner. Couvrir la terrine (certains la lute avec un mélange de farine et d'eau mais je ne le fais jamais). Cuire 1 h à four préchauffé à 240° et laisser ensuite reposer 5 mn. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Riesling grand cru sec

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>