

RECETTE CUISINE des GONES

POULET OU CHAPON DE BRESSE DANS UNE CROÛTE DE SEL

4 à 6 Personnes

Ingrédients :

- Un **Poulet** de Bresse ou **Chapon** (A.O.C.), d'environ 2 kg flambée et vidée
- ½ tête d'ail coupée dans le sens de l'épaisseur
- ½ gros oignon épluché
- 1 bouquet garni
- 1 œuf battu avec un peu d'eau pour la dorure
- sel, poivre

Pour la pâte à sel :

- 1,5 kg de gros sel
- 1 kg de farine
- 2 œufs entiers + 4 jaunes
- 15 cl d'eau

Recette:

- La veille, placez à l'intérieur du Poulet de Bresse la demi- tête d'ail non épluchée, le demi oignon et le bouquet garni.
- Réservez-la au réfrigérateur sans la brider.
- Préparez la pâte à sel :
- mélangez le gros sel et la farine dans un saladier ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs et l'eau.
- Malaxez le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (TH.6). Etalez la pâte à sel à 1 cm d'épaisseur.
- Salez, poivez l'intérieur et l'extérieur du Poulet, puis enveloppez-la complètement de pâte à sel en la faisant bien adhérer à la peau et en fermant toutes les ouvertures.

- Il ne doit pas rester d'air entre le Poulet et la pâte à sel.
 - Badigeonnez de jaune d'œuf toute la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau, puis mettez au four et faites cuire 1h 15.
 - La croûte doit prendre une belle couleur dorée. Après cuisson,
 - laissez reposer 30 minutes dans un endroit chaud (55°C) ou dans le four éteint.
 - Pour le déguster, il vous suffit d'ôter la croûte formées par le sel à l'aide d'un gros couteau, puis découpez le Poulet et servez,
-
- *La cuisson lente, à l'étouffée et à basse température, dans une croûte hermétique conserve au Poulet tout son goût et son moelleux, et évite tout dessèchement de la chair en lui conférant une belle couleur dorée.*

- **Source Poulet de Bresse.fr**

Bon Appétit



Recette : 2010