

## 012 - POULE AU POT HENRI IV

4 personnes

200 g de viande hachée,  
3 jaunes d'œufs, 150 g de foies de volaille hachés,  
1 bouquet garni, 2 clous de girofle,  
1 poularde de 1 kg,  
1 pied de porc, 2 os à moelle,  
1 feuille de laurier,  
1 botte de poireaux,  
3 grosses carottes, 6 navets,  
150 g de céleri rave,  
5 échalotes,  
1/2 chou-fleur, 1/2 chou blanc,  
4 pommes de terre,  
fines herbes, 1 pointe de thym,  
sel, poivre.



Mélanger la viande hachée et les foies de volaille aux jaunes d'œufs, parfumer de thym, saler et poivrer. Former une boule en malaxant bien.

Garnir de cette farce le ventre de la poularde et refermer soigneusement.

Poser la poularde, le pied de porc et les os dans un faitout et couvrir d'eau. Porter à ébullition et écumer de temps en temps. Ajouter alors le bouquet garni, la feuille de laurier et les clous de girofle. Saler et poivrer. Laisser cuire 1 h 30 en écumant toujours. Pendant ce temps, nettoyer tous les légumes, les laver et les détailler grossièrement. Les mettre à leur tour dans le faitout et porter à ébullition doucement. Laisser mijoter 30 mn.

Retirer la viande et les légumes. Couper la poularde en tranches ainsi que sa farce. Passer le bouillon à l'étamine et le verser avec les fines herbes sur les légumes. Présenter à part la volaille et sa farce le tout brûlant.