

POULET EN CROÛTE DE PAIN **(Recette de Didier CLÉMENT - Le Lion d'Or à Romorantin)**

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 kg 500 à 2 kg de pâte à pain (*à commander chez votre boulanger*)

1 beau poulet de 1 kg 400 à 1 kg 800

Légumes : 1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri

Aromates : thym, sarriette, romarin, sauge et 1 gousse d'ail

1 petit suisse

QS de farine

La veille, commander la pâte à pain chez le boulanger. Ne pas prendre de la pâte à pains spéciaux. Le jour même, une heure avant de le mettre au four, étirer le pâton au rouleau sur une épaisseur de 2 cm environ. Répartir dessus les légumes taillés en petits dés et préalablement blanchis séparément.

Farcir la volaille avec le petit suisse auquel vous aurez incorporé tous les aromates (*thym, sarriette, romarin, sauge et 1 gousse d'ail*) passés à la moulinette. Bien brider la volaille et l'envelopper, sternum vers le bas, très hermétiquement dans la pâte à pain. Retourner l'ensemble sur une plaque de cuisson et laisser pousser la boule de pain ainsi formée durant 30 minutes dans un endroit tempéré (*entre 20 et 25 degrés*).

Saupoudrer légèrement la boule de pain de farine et la mettre dans le four préchauffé à 180° dans le bas duquel vous aurez placé un récipient contenant 1 litre d'eau chaude (*la vapeur produite pendant la cuisson fera briller le pain*). Laisser cuire pendant 1 heure 15 à 1 heure 30, suivant la grosseur de la volaille. Si nécessaire, remettre de l'eau chaude dans le récipient.

Sortir la boule de pain du four et la laisser encore reposer 30 minutes avant de la décalotter devant vos convives Cette manipulation va libérer tous les arômes développés et bloqués durant la cuisson. Extraire le poulet de sa croûte de pain et procéder à sa découpe. Servir les portions de volaille accompagnées de morceaux de croûte de pain contenant les petits légumes cuits.