

POULARDE DE CULOISEAU POCHÉE,
RIZ PILAF ET SAUCE TRUFFÉE AU FOIE GRAS DE CANARD
(Recette de Rémy GIRAUD)

Ingrédients pour 6 personnes :

1 poularde de Culoiseau (*environ 2,2 à 2,3 kg*)

Court bouillon :

4 litres d'eau minérale
1 oignon
2 carottes moyennes
1 morceau de céleri ou 2 branches de céleri
1 poireau
1 petite branche de romarin
5 clous de girofle
QS poivre en grains, sel gros

Pour parfumer :

30 g de truffes fraîches coupées en lamelles
À défaut, un hachis de 200 g de champignons de Paris mélangés avec quelques morilles réhydratées et cuites

Riz pilaf :

300 g de riz long
20 g beurre ou graisse de poularde fondue et filtrée
75 g d'oignons ciselés
1 bouquet garni
Compter 2 à 2,5 volumes de bouillon de poularde pour 1 volume de riz selon sa qualité
QS sel et poivre du moulin

Sauce :

500 g de bouillon de poularde
200 g de crème liquide entière
50 g de crème fouettée mélangée avec 1 jaune d'œuf
Liaison au roux (*beurre/farine*) ou féculé de maïs
5 g de truffe, 50 g foie gras mi cuit
1 filet de citron

La veille, placer les lamelles de truffe (*à défaut un hachis de champignons*) entre la chair et la peau de la poularde. Pour cela, faire une incision dans la peau et la décoller ensuite avec les doigts. Assaisonner la volaille, réserver la graisse pour cuire votre riz. Envelopper la volaille dans un linge bien serré et ficelé. Tenir au frais.

Éplucher et tailler grossièrement les légumes du court bouillon. Les rassembler dans un petit faitout avec l'eau. Assaisonner très légèrement, porter à ébullition et cuire une bonne demi-heure. Plonger entièrement votre poularde dans le bouillon et cuire 2h/2h30 à 80°. La réussite de cette recette réside surtout dans la cuisson à basse température. Il faut donc bien surveiller celle-ci. Au terme de la cuisson, prélever le bouillon nécessaire pour le riz et la sauce. Garder la volaille dans le faitout feu éteint.

Faire suer les oignons avec la matière grasse, ajouter le riz et bien mélanger. Ajouter le bouillon et bouquet garni, recouvrir le tout d'un papier cuisson et mettre 20 mn à four 180°. Ajouter un peu de bouillon au bout de 15 mn si nécessaire.

Réduire de moitié le bouillon et le lier avec un roux à la farine ou maïzena. Ajouter la truffe et le foie gras de canard dans la sauce, citronner légèrement et bien mixer le tout. Terminer par un léger frémissement lors de l'ajout du mélange crème fouettée/jaune d'œuf, en fouettant vivement pour apporter de l'onctuosité à votre sauce.

Sortir la poularde du faitout, la débarrasser délicatement du linge puis la découper.

Servir avec le riz pilaf et saucer généreusement.

Si vous préférez, vous pouvez servir ce plat avec des pâtes fraîches.

NB : Le citron annihile, en bouche, la sensation du gras de la crème.

Pour le roux, cuire beurre et farine ensemble jusqu'à ce que le mélange mousse durant la cuisson. Le fait de truffer la volaille la veille permet d'imprégner les chairs de son puissant parfum.

Important de laisser reposer au moins 1/4 d'heure votre volaille avant de la découper.