

POULET EN CROÛTE DE PAIN (Recette de Didier CLÉMENT du 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 (*1 kg 400 à 1 kg 800*)
1 carotte, 1 oignon et 1 branche de céleri taillés en duxelles
Thym, sarriette, romarin, sauge, 1 gousse d'ail (*rose de préférence*) et 1 petit suisse
QS de farine T 45 ou 55

La veille, commander la pâte à pain chez le boulanger. Surtout 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 carottes, oignon et céleri taillés en duxelles.

Faire chauffer votre four à 190°.

Passer tous les aromates (*thym, sarriette, romarin, sauge et gousse d'ail*) à la moulinette et les incorporer au petit suisse à l'aide d'une fourchette. Farcir le poulet avec ce mélange. 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. La mettre sur une plaque dans le four ramené à 180° dans le bas duquel vous aurez placé un plat creux contenant 1 litre d'eau bouillante (*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 bouillante dans le plat.

Sortir la boule de pain du four et la laisser encore reposer durant 30 minutes.

Disposer cette boule de pain sur la table et couper devant vos convives son dessus comme pour la décalotter. Cette opération va libérer tous les arômes qui auront été développés mais bloqués durant la cuisson. Extraire ensuite le poulet de sa croûte de pain et procéder à sa découpe.

Servir une portion de la volaille à chacun de vos invités en l'accompagnant d'un morceau de croûte de pain contenant les petits légumes cuits.

NB : cette recette avait été présentée par Jean-Pierre Coffe, dans une émission consacrée aux marchés de province qu'il animait sur Canal+.