

POULE AU POT à ma façon

- 1 poule fermière
- 4 carottes
- 2 navets
- 3 poireaux
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle et 2 caïeux d'ail + persil, livèche, 1 feuille de laurier
- Gros sel
- Poivre

Nettoyez et épluchez tous les légumes.

Mettez la poule dans une grande marmite et couvrez d'eau.

Ajoutez les légumes, l'oignon piqué, l'ail, les fines herbes, salez et poivrez.

Couvrez et laissez cuire 1 h à 1 h 30 (tout dépend de la taille de la poule).

Pendant la cuisson j'enlève le plus de gras possible avec une louche.

Servez d'abord le bouillon dégraissé, puis la viande entourée de légumes.

- Vous pouvez aussi rajouter du céleri et il m'arrive aussi de rajouter quelques pommes de terre.
- On peut citronner la surface ou servir la poule entière nappée de sa sauce velouté (roux mouillé avec le bouillon de cuisson filtré) dans laquelle vous ajouterez un peu de crème et des champignons cuits à blanc. Dans ce cas vous aurez réalisé une poule sauce suprême.