



© Ludovic Combe, SYVOFA



Poulet du Bourbonnais, petits pois à la française et sucrides braisées

Création du Chef Olivier Valade - Château Saint-Jean
à Montluçon (03)

Pour 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1 h 15 environ

Repos : 20 minutes

Ingrédients :

- 1 Poulet du Bourbonnais entier
- 600 g de petits pois frais écosés
- 4 sucrides
- 400 g de pommes de terre grenaille
- 12 petits oignons nouveaux
- 100 g de poitrine fumée taillée en fines lamelles
- 1 tête d'ail
- 1 oignon jaune
- 1 carotte
- 4 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Quelques herbes fraîches : persil plat, cerfeuil ou jeunes pousses
- 15 cl de vin blanc sec
- 35 cl de bouillon de volaille
- 140 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre du moulin
- Quelques gouttes de jus de citron

Déroulé de la préparation :

1. La veille, si possible, préparez le poulet à rôtir : posez une feuille de papier absorbant sur la poitrine, puis enveloppez le poulet dans du film alimentaire. Laissez-le reposer au réfrigérateur. Le jour même, sortez-le du réfrigérateur 1 heure avant de le cuire.

Préchauffez le four à 210 °C. Mettez à l'intérieur du poulet une demi-tête d'ail, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier, du sel et du poivre. Massez la peau avec 60 g de beurre mou et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Dans un plat à four, déposez l'oignon jaune et la carotte coupés en morceaux, le reste de l'ail, du thym et du laurier. Posez le poulet dessus, poitrine vers le haut.

2. Enfournez à 210 °C pendant 20 minutes pour bien colorer la peau. Baissez ensuite la température à 170 °C. Versez le vin blanc et 25 cl de bouillon de volaille dans le fond du plat.

Continuez la cuisson pendant 45 à 60 minutes, selon la taille du poulet. Arrosez régulièrement avec le jus du plat. Ajoutez les pommes de terre grenaille autour du poulet pendant les 25 dernières minutes de cuisson, puis les oignons lardés 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Le poulet est cuit quand la peau est bien dorée et que le jus qui sort de la cuisse est clair. Sortez-le du four et laissez-le reposer 20 minutes, légèrement couvert d'une feuille de papier aluminium.

3. Pendant la cuisson du poulet, préparez les petits pois. Émincez finement 6 oignons nouveaux. Prélevez quelques feuilles extérieures des sucres et émincez-les. Gardez les cœurs de sucre pour les braiser ensuite.

Dans une sauteuse, faites fondre 40 g de beurre. Ajoutez les oignons nouveaux émincés et laissez cuire doucement 3 minutes, sans coloration. Ajoutez les petits pois, les feuilles de sucre émincées, une pincée de sucre, du sel et du poivre. Versez le reste de bouillon.

Faites cuire doucement les petits pois 3 à 4 minutes. Ils doivent rester verts, tendres et légèrement brillants. Ajoutez les herbes fraîches au dernier moment.

4. Coupez les cœurs de sucre en deux dans la longueur, en gardant le pied pour que les feuilles restent attachées. Dans une grande poêle, faites chauffer 20 g de beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Posez les sucres côté coupé contre

la poêle et laissez colorer 2 à 3 minutes. Quand elles sont bien dorées, retournez-les délicatement. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux 2 à 3 minutes. Retirez le couvercle et laissez réduire le jus 1 à 2 minutes. Terminez avec quelques gouttes de jus de citron.

5. Blanchissez les 6 autres oignons nouveaux dans de l'eau frémissante salée pendant 2 minutes, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Roulez chaque oignon dans une fine lamelle de poitrine fumée, en spirale. Ajoutez les oignons lardés autour du poulet 10 minutes avant la fin de la cuisson.

6. Pendant que le poulet repose, récupérez le jus du plat. Retirez l'excès de gras si besoin, mais gardez les sucs de cuisson. Versez le jus dans une casserole et faites réduire 5 à 8 minutes à feu moyen. Hors du feu, ajoutez 20 g de beurre froid et mélangez doucement pour obtenir un jus brillant. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

7. Dans un grand plat chaud, posez le poulet entier au centre. Disposez les petits pois à la française en couronne autour du poulet. Ajoutez les sucrines braisées, côté doré visible, puis répartissez les pommes de terre grenaille et les oignons lardés. Badigeonnez la peau avec un peu de jus réduit pour lui donner un bel aspect brillant. Ajoutez quelques herbes fraîches au dernier moment. Servez le reste du jus à part, en saucière.



En savoir plus sur le Poulet du Bourbonnais AOP :

<https://www.aop-pouletdubourbonnais.fr/>