

# La poule au pot

Pour 6 à 8 Personnes

*2 œufs – 1 botte de persil plat – 2 gousses d'ail – 10 cl de lait – sel et poivre.*

*- Pour la garniture : 2 oignons plantés de 4 clous de girofle – 8 carottes – 4 gousses d'ail – 6 poireaux – 2 feuilles de laurier – 4 branches de thym – les branches de persil - 10 grains de poivre – 2 panais – gros sel.*

*Préparer la farce : couvrir le pain de lait et des 2 œufs . Passer au hachoir ( ou au robot ) le foie, le cœur, les gésiers , la chair de porc, 2 gousses d'ail, les feuilles de persil ainsi que la mie de pain. Saler et poivrer. Farcissez la poule avec ce mélange puis brider ou ficeler la. Poser la poule dans une grande casserole, ajouter les 2 oignons, 4 gousses d'ail pelées, 2 carottes coupées en 4 dans la longueur et les grains de poivre . Ajouter un bouquet garni composé du thym, du laurier, des tiges de persil et de 2 verts de poireaux. Couvrir largement d'eau, saler et porter à frémissement et laisser cuire à petits bouillons pendant 1h30. Au bout de ce temps, ajouter les carottes restantes, les blancs de poireaux coupés en 4 dans la longueur et les 2 panais coupés aussi en morceaux. Laisser cuire pendant 30 min supplémentaires.*

*Server la poule et les légumes dans une assiette creuse, arrosée de bouillon*

*Pourquoi la poule au pot : la meilleure recette d'Henri IV ?*

*Pour rendre hommage au seul roi de France couronné à Chartres le 27 février 1594 et à la poule au pot. Ce plat symbole dans l'imagerie populaire du règne de celui que l'on appelait la « bon roi ».*

