



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



40 min de préparation



2h de cuisson

Poularde fermière truffée et son millefeuille



Suggestion:

Chorey les Beaune
Riesling Vendanges
tardives

Ingrédients

1 poularde fermière
20g de truffes
Blancs et foies de volaille
2 petits suisses
15cl d'Armagnac
2 rouleaux de pâte
feuilletée
350g de girolles
4 carottes
2 brocolis
Huile, beurre
Sel, poivre

Préparation

Préparation de la poularde: préchauffez le four à 150°C (thermostat 5). Brossez les truffes et émincez-les en fines lamelles. Mélangez-les avec les blancs et les foies de volaille hachés, les petits suisses et l'Armagnac. Farcissez la poularde de ce mélange et enfournez avec un peu d'huile pendant 1h30.

Préparation du millefeuille: étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four, piquez-la sur toute la surface et enfournez-la 20 minutes à 180°C (thermostat 6). Découpez 12 morceaux rectangulaires avec un couteau à dents. Après avoir épluché et lavé les girolles, faites-les cuire 10 minutes avec un peu de beurre. Ensuite faites cuire le brocolis (en petits bouquets) et les carottes (coupées en julienne), à la vapeur, pendant 5 minutes dans du beurre. Dans chaque assiette, composez un millefeuille en superposant en alternance un morceau de pâte feuilletée, les girolles, le mélange de carottes et les brocolis. Finissez par un morceau de pâte. Servez aussitôt la poularde accompagnée de son millefeuille et du jus de cuisson présenté en saucière.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre et quelques cèpes poêlés.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise