

Le 9 décembre 2021 (Hebdomadaire)



**LE FIGARO
MAGAZINE**

TV

KOH-LANTA
Claude Dartois
aux portes
de la victoire. P. 4

CONSO
De nouveaux goûts
pour les fêtes. P. 24

SONDAGE EXCLUSIF

**Les animateurs préférés
des Français**

Stéphane Plaza, Jean-Luc Reichmann
et Cyril Lignac composent le podium
de notre grand sondage semestriel.
Résultats et analyse. P. 6

PROGRAMMES DU DIMANCHE 12 AU SAMEDI 18 DÉCEMBRE 2021

TV Magazine - n°1819

PHOTOGRAPHY BY PHILIPPE BOUQUIN - LE FIGARO MAGAZINE - N°1819 - DÉCEMBRE 2021 - 100% RECYCLÉ - C.F. N° 1000000000

Poularde de Bresse en croûte de sel



L'ASTUCE de Georges Blanc

« Le cardon ayant tendance à noircir, plongez-le dans l'eau vinaigrée au fur et à mesure que vous l'épluchez ou bien frottez-le à l'aide d'un demi-citron. Pour dégager la moelle de son os, laissez-la ramollir quelques heures à température ambiante et sortez-la en pressant avec votre pouce. »

PRÉPARATION

La veille, préparation de la poularde : à l'intérieur, placez ail, oignon et bouquet garni. Réservez au réfrigérateur sans brider la volaille. Pâte à sel : mélangez le gros sel et 1 kg de farine dans un saladier. Ajoutez 2 œufs entiers, les 4 jaunes et 20 cl d'eau. Malaxez afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au réfrigérateur.

Le jour même, préchauffez le four à 175 °C. Avec un rouleau, étalez la pâte à sel sur 1 cm d'épaisseur. Poivrez l'intérieur et l'extérieur de la poularde puis enveloppez-la de pâte à sel en faisant adhérer à la peau et en fermant les ouvertures. Avec le reste de pâte, à l'aide d'un emporte-pièce, confectionnez fleurs, feuilles... collez-les sur la poularde.

Battez un œuf avec un peu d'eau. Badigeonnez la poularde en croûte puis enfournez et cuisez 1 h 30 à 2 heures. La croûte doit devenir dorée. Laissez reposer 1 heure à température ambiante. Récupérez le jus de volaille.

Gratin : gardez les branches tendres du cardon, coupez-les en tronçons de 6 cm de long. Retirez les filaments. Dans une casserole d'eau froide (2 litres), mettez 1 c. à s. de farine, mélangez, portez à ébullition. Ajoutez le jus d'1/2 citron, du gros sel, du poivre, les cardons et cuisez à couvert 1 h 45 en remuant. Égouttez, réservez.

Dans une casserole, cuisez à feu doux les échalotes hachées, 60 g de farine et 80 g de beurre. Mouillez avec

le bouillon, cuisez 30 min. Assaisonnez, passez au chinois.

Plongez la moelle dans une casserole d'eau bouillante, portez à ébullition une minute et rafraîchissez sous l'eau. Découpez en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Dans des plats à gratin individuels, disposez le cardon intercalé de moelle. Nappez avec le velouté de volaille puis enfournez.

Dressage : au moment de servir, cassez la croûte de sel à l'aide d'un gros couteau puis découpez la poularde. Versez un peu de jus dessus et parsemez de fleur de sel.



CUISINE

ALAIN DUCASSE présente une recette de Georges Blanc

RETOUR À LA PAGE

POUR 4-6 PERSONNES

- 1 poularde de Bresse de 2 kg prête à cuire
- ½ tête d'ail coupée dans le sens de la longueur, non épluchée
- ½ oignon épluché
- 1 bouquet garni
- 12 kg de gros sel
- 1 kg de farine + 3 c. à s. + 60 g
- 3 œufs entiers + 4 jaunes
- 20 cl d'eau
- 800 g de cardon
- 5 à 6 os à moelle
- 1 l de bouillon de volaille (1 litre d'eau chaude + 1 bouillon cube de volaille)
- 1 citron
- 2 échalotes
- 100 g de beurre et plus pour les petits plats à gratin
- Poivre du moulin, gros sel, sel fin



ZOË CHARRIER

L'Ancienne Auberge (01)

L'avis d'Alain Ducasse :

« Au cœur du "village gourmand" de Vonnas, le chef Georges Blanc perpétue la tradition héritée des trois générations de mères cuisinières de la famille Blanc. Le chef revisite les meilleurs plats de nos grands-mères pour un véritable retour en enfance. » Menus de 25 € à 60 €. Carte à environ 40 €.

► Place du Marché, 01540 Vonnas. Tél. : 04 74 50 90 50. lescollectionneurs.com