

LA RECETTE DE « MARIANNE »

Poulet noir du Berry rôti en cocotte sur son tapis de lentilles vertes



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet noir du Berry de 2 kg
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Après avoir enduit abondamment le poulet de beurre avec les mains (comme un massage), le faire revenir à feu vif dans la cocotte afin de saisir la peau et en le retournant souvent de sorte que toutes les faces soient bien dorées. Saler et poivrer. Le poser dans la cocotte sur les échalotes et placer celle-là dans le four (sans couvercle, évidemment). Mouiller avec le vin blanc. Mettre sur thermostat 5 (150 °C) et veiller à l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson ajouté d'un peu d'eau. Au bout de 45 min, baisser à thermostat 2 (60 °C) pour permettre au suc de se reconstituer sans que la viande refroidisse. La volaille est bien cuite si la peau brunie est un peu craquante. Découper la volaille et servir chaque morceau dans une assiette tapissée de lentilles mijotées.