

La Poularde De Bresse Pochée Au Vin Jaune

Recette pour 6 à 8 personnes

1 Poularde de Bresse de 2,2 kg environ, prête à cuire - 1 bouteille de vin jaune (Arbois) - 25 cl de crème liquide - 200 g de beurre - 2 oignons - Vi céleri-rave - 5 carottes - 1 blanc de poireau - 2 clous de girofle - 10 grains de poivre - gros sel.

Pour la garniture d'accompagnement : 500 g de macaronis longs - 200 g de mascarpone - 70 g de beurre - 40 g de truffes au naturel - sel - poivre.

Dans un grand faitout, versez 2 litres d'eau froide. Ajoutez 50 cl de vin jaune, 1 oignon piqué des clous de girofle, le deuxième oignon, le céleri-rave coupé en morceaux, les carottes, le blanc de poireau, le bouquet garni, 2 cuillères à soupe de gros sel et les grains de poivre. Portez à ébullition. Couvrez, puis laissez frémir pendant 2 h. Plongez la volaille dans le bouillon. Rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire 1 h 15 sur feu doux. Retirez la poularde. Maintenez-la au chaud. Filtrez le bouillon et dégraissez-le. Réservez-en 1,5 litre pour la cuisson des pâtes. Faites bouillir et réduire le reste du bouillon jusqu'à ce qu'il reste la valeur de 3 cuillerées à soupe de liquide. Ajoutez le reste de vin jaune. Faites réduire encore quelques minutes. Entretenez, dans le bouillon réservé, faites cuire les pâtes 8 minutes environ, elles doivent rester fermes. Egouttez-les. Faites bouillir et réduire 50 cl du bouillon de cuisson des pâtes jusqu'à ce qu'il en reste 8 cl. Remettez les pâtes dans ce bouillon et incorporez le beurre. Ajoutez le mascarpone puis les truffes râpées et leur jus. Salez et poivrez. Pendant ce temps, fouettez la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle soit légère et mousseuse. Sur feu très doux, incorporez le beurre en parcelles à la réduction de bouillon et vin tout en fouettant. Ajoutez ensuite la crème.

Disposez les macaronis autour de la poularde et présentez la sauce à part dans une saucière.