

Poulette pattes noires

au jus de truffes, comme un Baeckeoffe recette d'Antoine Westermann

Marché pour 4 personnes

Base et fond

1 poulette pattes noires *
15 cl de vin blanc
35 cl de fond de volaille*
sel, poivre
Garniture
500 g de pommes de terre (BF 15)
400 g de poireaux
150 g d'oignons
8 g de truffe hachée*
3 cuil. à soupe d'huile de truffe*
30 g de beurre
sel, poivre

Pâte à luter

1 kg de farine
35 cl d'eau chaude
10 g de sel
1 jaune d'œuf

* ingrédients disponibles à la
Boutique d'Antoine Westermann

Préparation

Préparer la pâte à luter, qui servira à faire le joint d'étanchéité entre la terrine et son couvercle et permettra ainsi de conserver au mets toute sa saveur et son moelleux : mélanger la farine, l'eau chaude et le sel au batteur, ou à défaut à la main. Laisser reposer au frais.

Éplucher, puis émincer les pommes de terre en rondelles régulières de 3 mm. Éplucher et émincer les oignons. Nettoyer et laver plusieurs fois les poireaux, supprimer la moitié du vert, puis les émincer. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les poireaux et les oignons. Saler et poivrer, puis faire suer 2 à 3 minutes. Réserver.

Dans la terrine à Baeckeoffe, mettre les rondelles de pommes de terre crues, les poireaux

et les oignons, puis mélanger. Ajouter l'huile de truffe, la truffe hachée, saler et poivrer. Placer la poulette au centre de la terrine, verser le fond blanc de volaille et le vin blanc. Mettre le couvercle, puis fermer hermétiquement avec la pâte à luter. À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec le jaune d'œuf. Enfourner à 250 °C pendant 1 heure.

Finition

Retirer la terrine à Baeckeoffe du four et la laisser reposer 10 min. Retirer la pâte avant de servir.

à boire avec...

- Riesling geisberg 2004
A. KIENZLER
- Pinot noir cuvée Arthur 2005
M. SCHOECH
- Gevrey chambertin 2005
L. BOILLLOT

- Thé Chine qimen imperial