



Le poulet en croûte de pain
*Une recette de Didier Clément, chef du Grand Hôtel du Lion d'Or
à Romorantin*

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h15

Temps de repos : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pâte à pain crue
- 1 poulet de 1,8 kg
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- Thym & laurier
- Sariette
- Sauge

1. La veille, commandez votre pâte à pain chez votre boulanger ou préparez votre pâte à pain maison.
2. Le jour même, une heure avant de mettre au four, étirez votre pâton en rond au rouleau sur une épaisseur de 2 cm. Répartissez dessus carotte, oignon et céleri taillés en petits dés.
3. Farcissez votre volaille préalablement vidée par votre volailler avec vos brindilles de thym et de sarriette, votre feuille de laurier, quelques feuilles de sauge et les 4 gousses d'ail.
4. Enveloppez votre poulet dans cette pâte. Laissez pousser la boule de pain pendant 30 minutes dans un endroit tempéré.
5. Saupoudrez de farine la boule de pain puis enfournez dans un four préchauffé à 200°. Placez dans le fond de votre four une plaque remplie d'eau afin d'obtenir la vapeur qui fera briller votre pain. Laissez cuire pendant 1h15.
6. Laissez encore reposer votre pain dans le four éteint pendant 30 minutes. Présentez et découpez votre poulet en croûte de pain à vos convives afin qu'ils puissent profiter de tous ses odorantes effluves...

Grand Hôtel du Lion d'Or

69, rue Georges Clémenceau, Romorantin-Lanthenay (41)

© Marco Strullu