

# VOLAILE FERMIÈRE

façon poule au pot

Recette  
#8



## Ingredients

POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet fermier
- 8 carottes
- 2 navets ronds
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Riz ou pommes de terre
- 100 g de talon de jambon de Bayonne (facultatif)



Temps >>



PRÉPARATION  
**20 MIN.**



CUISSON  
**2H**



## La Recette

- ① Éplucher les légumes, tailler les navets et les poireaux en 2, peler l'oignon et le piquer avec les clous de girofle.
- ② Dans une marmite déposer votre volaille avec les légumes et recouvrir totalement d'eau, saler, poivrer et ajouter le bouquet garni ainsi que le talon de jambon.
- ③ Porter le tout à ébullition, écumer puis faire cuire à frémissement (feu doux) environ 2h.  
La viande doit se détacher facilement.
- ④ 20 minutes avant la fin de cuisson, ajouter dans votre marmite du riz ou des pommes de terre pour accompagner votre volaille.

*Conseil* | Le bouillon peut être consommé en entrée avec du vermicelle .