



Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 poularde de 1,8 kg (entière, avec la tête et les pattes)
- 250 G de [farine de polenta](#)
- 4 belles feuilles de chou
- [Huile d'olive](#)
- [Parmigiano reggiano](#)
- [Fleur de sel](#)
- [Poivre de Kampot](#)

POUR LE JUS DE VOLAILLE

- 2 échalotes
- 1/4 de tête d'ail
- 1 VERRE de vin blanc
- 1 BOUQUET de laurier

POUR LA FARCE

- 500 G de chair à saucisse
- 150 G de châtaignes sous vide
- 1 oignon
- 50 G de [parmigiano reggiano](#)
- 50 G de chapelure ou panko
- 1 BOUQUET de sauge
- 50 G de beurre doux

POULARDE FARCIE AUX CHÂTAIGNES, JUS DE VOLAILLE MAISON ET POLENTA

La veille de votre festin de fête, préparez le jus de volaille et la poularde farcie. Le jour J, vous n'aurez qu'à cuire la polenta et réchauffer la poularde farcie et le jus de volaille pour la servir.

PRÉPARATION DU JUS DE VOLAILLE

1. Couper les pattes et la tête de la poularde. Casser grossièrement les pâtes et le cou avec le revers d'un couteau pour qu'elles puissent rendre leur gélatine en cuisant dans le bouillon. Réserver.

2. Dépecer la poularde et séparer les différentes pièces : les cuisses, les filets, les ailes et le foie de volaille. Réserver.

👉 Aidez vous de la vidéo pour voir et comprendre comment le chef dépèce sa volaille sans en perdre une miette !

3. Casser les os de la carcasse de volaille et des ailes à l'aide d'un grand couteau (pour que les os puissent rendre leur gélatine en cuisant dans le bouillon) et enlever l'excès de gras. Réserver les filets et les cuisses au réfrigérateur. Placer la carcasse, la tête de poularde, les ailes et les pâtes dans une grande casserole en inox avec un filet d'huile d'olive et les faire rôtir à feu vif.

4. Couper les échalotes finement. Lorsque la carcasse est joliment colorée, baisser le feu et ajouter les échalotes ainsi qu'un quart de tête d'ail coupé en deux, quelques graines de poivre et de feuilles de laurier. Continuer la caramélisation des ingrédients.

👉 Un jus collant va se former dans le fond de la casserole. C'est important de le garder : c'est ce jus qui va donner du goût et de la couleur au jus de viande.

5. Lorsque les ingrédients sont bien caramélisés, déglacer d'un verre de vin blanc et laisser s'évaporer l'alcool. Ensuite, couvrir avec 2L d'eau froide et laisser cuire pendant 1h30 à petit bouillon en le dégraissant régulièrement à l'aide d'une petite louche.

6. Filtrer le jus de volaille au chinois. Placer le jus de volaille dans une petite casserole. Porter le jus de viande à ébullition puis laisser réduire à petit bouillon jusqu'à l'obtention d'un jus de volaille lisse et crémeux. Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

👉 Astuce anti-gaspi : A la Casa Zanoni, on ne jette rien ! Nettoyer les carcasses et les os du jus de volaille pour récupérer tous les petits morceaux de chair qui ont cuit dans le jus de volaille. Réserver la chair effilochée pour en faire des petites tartines pour l'apéro.

PRÉPARATION DE LA FARCE

7. 7. Éplucher l'oignon (on peut ajouter les parures dans le jus de volaille qui cuit) et le ciseler finement. Faire rôtir l'oignon dans une poêle avec du poivre et un filet d'huile d'olive.

(La recette continue sur la page suivante.)

8. Dans un cul de poule, écraser grossièrement les châtaignes à la main. Ajouter la chapelure, la chair à saucisse, le parmigiano râpé en neige, le foie de volaille découpé en petits morceaux, du poivre. Puis les petits oignons lorsqu'ils sont dorés.

9. Faire fondre le beurre dans une petite casserole et y jeter une poignée de feuilles de sauge. Lorsqu'il obtient une jolie couleur noisette, versez le beurre infusé à la sauge sur la farce.

10. Travailler la farce à la main jusqu'à l'obtention d'une farce homogène et compacte. Si besoin, ajuster la consistance de la farce en ajoutant de la chapelure et un filet d'huile d'olive. Réserver.

PRÉPARATION DE LA POULARDE

11. Désosser les cuisses de poularde pour séparer la chair des os. Nettoyer la chair pour retirer les nerfs. Préparer aussi les filets.

👉 Visionnez la vidéo pour voir et comprendre comment le chef prépare et nettoie la viande.

12. Mettre à chauffer 2 litres d'eau dans une grande cocotte en fonte, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 72 degrés.

13. Sur le plan de travail, disposer un rectangle d'environ 40cm de film plastique et le doubler. Placer un filet de poulet côté peau sur le film plastique et l'étendre en tapant dessus avec le poing. Saler, poivrer et disposer deux poignées de farce au centre du filet de poulet. Enrouler le filet de poulet autour de la farce à l'aide du film pour créer un joli ballotin d'environ 4cm de diamètre. Retirer l'air et fermer le ballotin hermétiquement. Répéter l'opération avec le second filet de poularde.

👉 Visionnez la vidéo pour voir et comprendre comment le chef confectionne les ballotins de viande.

14. Sur le plan de travail, disposer un rectangle d'environ 40cm de film plastique et le doubler. Placer une cuisse de poularde désossée sur le film plastique et la garnir de farce. Enrouler la cuisse farcie dans le film plastique, saler, poivrer, puis chasser l'air et sceller le ballotin hermétiquement. Répéter l'opération pour la seconde cuisse de poularde.

15. S'il reste de la farce, couper la tige centrale de deux belles feuilles de choux, puis les disposer sur du papier film doublé. Saler et poivrer les feuilles de choux puis les garnir de farce à la châtaigne et créer des ballotins de choux farcis, qui accompagneront les ballotins de poularde. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

16. Plonger les ballotins de cuisses de poularde farcis et les ballotins de chou dans la cocotte d'eau à 72 degrés et les blanchir pendant 1h30 à 1h40. Au bout d'une heure de cuisson, plonger les ballotins de filets et les laisser cuire pendant les 30 à 40 minutes restantes.

👉 Munissez-vous d'une sonde, afin de contrôler régulièrement la température de l'eau pour la cuisson de la viande. La température doit osciller entre 72 et 75 degrés.

17. Sortir les ballotins de leur eau de cuisson, les laisser refroidir à température ambiante, puis les réserver au réfrigérateur jusqu'à usage.

CUISSON DE LA POLENTA ET ASSEMBLAGE

18. Porter à ébullition 1 litre d'eau salée et poivrée. Lorsque l'eau bout, y incorporer la polenta à l'aide d'un fouet. Laisser cuire la polenta pendant 45 minutes à feu doux.

19. Dix minutes avant de servir, passer rapidement les ballotins de poularde dans une casserole d'eau à 60 degrés pour les réchauffer à cœur.

20. Réchauffer le jus de volaille et y ajouter une noisette de beurre pour le lier.

21. Sortir les ballotins de leur eau de cuisson, retirer les film qui les entourent et couper les rouleaux de poularde et de choux en médaillons d'environ d'un ou deux centimètres d'épaisseur. Disposer les médaillons de poularde et de choux farcis dans un beau plat de service et les napper de jus de volaille. Servir la polenta dans un autre plat de service, parsemer de parmesan râpé et de poivre, puis napper du jus de volaille restant. Servir aussitôt !

