



Poule au pot et son farci

La Recette de
Dédée

Plat du Haut agenais Périgord

Ingrédients :

Une farce	6 carottes, 3 navets
1 poule	3 clous de girofle
Une branche de céleri	3 oignons
Concentré de tomate	Sel et poivre

La Recette :

Pour la farce : Mie de pain, ail, persil, sel, poivre, 2 ou 3 œufs, un peu de lait à la demande, foie de la poule.

Après avoir vidé la poule, la remplir de farce et la coudre pour que le farci reste bien à l'intérieur. Ensuite, mettre la poule dans une marmite à l'eau bouillante de préférence, avec les légumes (carottes, navets, concentré de tomate, oignon piqué de 3 clous de girofle, une branche de céleri), sel, poivre. Faire bouillir pendant 2 heures 30.

Les conseils de Dédée :

