

Poulet en gelée



Ingrédients:

- 12 hauts de cuisse de poulet
- 200 g de lard fumé ou salé
- 2 carottes en rondelles
- 10 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- sel
- poivre du moulin
- 3 sachets de gelée au madère
- 1 litre d'eau

Placer 6 morceaux de poulet dans une terrine.

Placer des rondelles de carottes, 5 gousses d'ail, le demi-oignon émincé.

Saler et poivrer. Placer une petite branche de thym et une demi-feuille de laurier.



Placer les 6 autres morceaux de poulet.

Recouvrir avec le reste des ingrédients : carottes, ail, oignon et lard.

Saler et poivrer, placer une petite branche de thym et la reste de la feuille de laurier.

Préparer la gelée reconstituée avec 1 litre d'eau et 3 sachets de gelée en poudre.

Verser la gelée et couvrir les morceaux de poulet.

Enfourner environ 1 heure à 200°C.

Couvrir à mi-cuisson. Laisser refroidir.

Placer au réfrigérateur au moins 4 heures, le temps que la gelée prenne.

Suggestion: Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec des morceaux de lapin.