

C'est fait dans le Gers

Terrine de Poule au pot



Terrine de Poule au pot, Poule Noire D'Astarac

Terrine de Poule au pot, Poule Noire D'Astarac

Par Bastien Boulard, Chef de l'Auberge des Bouviers à Lectoure

Ingrédients [Pour 8 à 10 personnes]

- › 1 poule Noire d'Astarac d'environ 2 kg (avec foie, gésier et cœur)
- › 2 pieds de veau Lou Bethet
- › 2 gousses d'ail blanc de Lomagne
- › 1 œuf agroforestier du Gers
- › 2 tranches de pain de mie rassis
- › 100 gr de jambon cru de porc noir
- › 1 verre de lait bio
- › 6 carottes bio
- › 4 navets bio
- › 4 blancs de poireaux bio
- › 1 branche de céleri bio
- › 1 oignon piqué de girofle
- › 1 bouquet garni
- › 8 tranches de pain de campagne
- › Sel et poivre

Terrine de Poule au pot, Poule Noire D'Astarac

Faire bouillir de l'eau dans un faitout. Plonger les pieds de veau Lou Bethet et les laisser blanchir pendant 5 min. Les égoutter.

Verser le lait sur le pain de mie. Le laisser tremper. Hacher le foie, le gésier, le cœur et le jambon de porc noir. Peler et hacher l'ail. Mélanger le tout avec le pain de mie pressé et amalgamer la farce avec l'œuf agroforestier. Saler et poivrer.

Farcir la poule Noire d'Astarac, coudre et brider. La déposer dans un grand faitout avec les pieds de veau Lou Bethet. Couvrir d'eau et ajouter l'oignon piqué de girofle et le bouquet garni. Porter lentement à ébullition.

Pendant ce temps, peler et rincer tous les légumes. Couper les carottes en tronçons et les navets en deux.

Ecumer le bouillon et après 1h20 de cuisson, ajouter les légumes. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson pendant 1h.

Oter la poule Noire d'Astarac du faitout. Découper tous les ingrédients. Le coucher dans une terrine. Mouiller au bouillon à hauteur. Laisser prendre au moins 6 heures au froid.

Juste avant de servir, faire griller du pain et disposer une tranche de terrine dessus.

Les autres recettes



**Pot au feu de boeuf
« race mirandaise »**



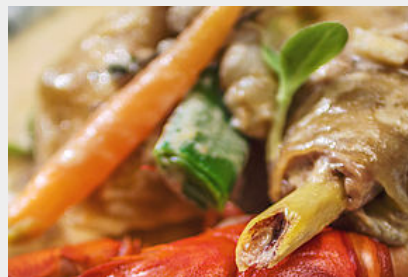
**Effiloché d'échine de
porc noir confite**



**Magret de canard du
Gers rôti**



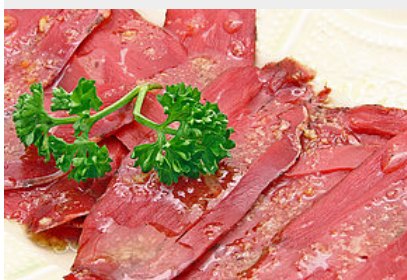
**Pressé de foie gras
de canard du Gers
mi-cuit**



**Poulet du Gers aux
Ecrevisses**



**Quasi de veau Lou
Beteth Label rouge**



**Carpaccio de magret
de canard du Gers**



**Dos de Saumon Cuit
sur la Peau**



**Parmentier de
Canard au Vin Rouge**

Un site **gers.fr**
LE DÉPARTEMENT



C'est fait dans le Gers est une initiative du Conseil départemental du Gers

81 route de Pessan
BP 20569
32002 Auch Cedex 9

