



Le suprême de poule de Houdan et son jus parfumé à la truffe

La **Houdan** est un race ancienne (dès le XIV ème siècle) de poule domestique originaire des Yvelines. La poule de Houdan se reconnaît à sa crête double et à sa huppe de plume sur la tête. Elle existe en plusieurs variétés de couleur, la plus connue étant à plumage noir parsemé de taches blanches (on dit noir caillouté blanc), mais elle peut aussi être noire, blanche ou gris perle. Elle est réputée pour la finesse de sa chair comparée par les amateurs à celle de la perdrix. Elle bénéficie aujourd'hui d'un label rouge ce qui est extrêmement rare pour une volaille de race pure.

Ingrédients

1 poule de Houdan PAC

50g de beurre

2 gros oignons

1 carotte

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

1 dl de porto rouge

5 cl de jus de truffes

sel, poivre

Étapes:

Lever les 2 blancs de la poule en conservant la peau. Lever les 2 cuisses.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et rôtir les blancs côté peau, débarrasser sur une assiette et refroidir au réfrigérateur.

Assaisonner les 2 blancs et les glisser dans un sachet sous vide prévu pour la cuisson. Mettre sous vide et cuire dans un four vapeur à 65°C pendant environ 1h15. Refroidir et conserver.



Le suprême de poule de Houdan et son jus parfumé à la truffe

Préparer le jus :

Laver et éplucher la carotte, l'ail et les oignons. Couper le tout en dés.

Faire rôtir la carcasse de la volaille ainsi que les cuisses dans une cocotte avec un peu de matière grasse.

Ajouter la garniture de légumes ainsi que le bouquet garni et laisser mijoter à couvert jusqu'à caramélisation (surveiller attentivement la caramélisation et remuer régulièrement).

Dès que l'ensemble est bien caramélisé, mouiller avec le porto, laisser cuire quelques minutes à couvert et ajouter un verre d'eau.

Laisser mijoter très lentement jusqu'à obtenir la cuisson finale des cuisses et un jus légèrement sirupeux.

Ajouter le jus de truffe et filtrer le jus au tamis fin, rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, remettre le sachet avec les blancs à réchauffer tranquillement dans le four vapeur à 60°C. Ouvrir le sachet et émincer les blancs.

dressage

Dresser les assiettes et napper avec le jus (dans lequel on aura préalablement ajouté une noisette de beurre frais en fouettant)