






## TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 9
- Préparation :  0 mn
- Cuisson :  3h30
- Difficulté : 

## INGRÉDIENTS

- 1 poularde de Bresse en vessie préparée par votre boucher

## SUGGESTION VIN

- Vin Blanc de la vallée du Rhône :  
Ermitage, Condrieu
- Vin Blanc de Bourgogne :  
Chassagne  
Montrachet

# POULARDE EN VESSIE

## \* PRÉPARATION \*

Mettre votre poularde dans une casserole assez large et haute (30 cm mini de diamètre et de hauteur) remplie d'eau tiède.

Amenez à **frémissement** et laisser cuire votre volaille pendant 3h à 3h30 à cette température et **sans couvrir votre casserole**.

La vessie va flotter, ceci est normal, n'essayez pas de la couvrir d'eau à tout prix, manipulez-la le moins possible durant la cuisson.

Ne pas saler l'eau de cuisson.

Lorsque la volaille est cuite, la présenter dans un plat creux, ôter la « chaussette » et couper la vessie vers le nœud de fermeture.

Sortir la poularde et découper. Servir avec les petits légumes et bouillon formé dans la vessie. Vous pouvez la servir nature ou avec du riz créole et une sauce suprême.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**