

## *Poulet fermier truffé*

### *Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 poulet fermier Label rouge
- 1 kg de carottes
- 1 petite pincée de gros sel
- 1 kg de poireaux
- quelques abattis de volaille
- 1 bouquet garni
- une branche de céleri
- 1 kg de navets
- ½ litre de vin blanc sec
- une belle truffe.

Epluchez, lavez et coupez les légumes de manière régulière ; Réservez les. Lavez et mettez les épluchures dans un linge aéré. Mettez les abattis de volaille dans une casserole ainsi que le bouquet garni et le linge contenant les épluchures. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez frémir 10 mn puis mettez-y pocher les carottes et les navets, 10 mn plus tard, ajoutez les poireaux et le céleri en branche. Retirez du feu au bout d'une demi-heure et laissez tiédir. Egouttez la truffe et émincez-la finement en tranches de 1mm d'épaisseur. Réservez le jus. Glissez les lamelles de truffes sous la peau du poulet, avec les doigts, en partant du cou et en soulevant progressivement la peau, sans la déchirer, jusqu'aux cuisses. Retendez légèrement la peau si nécessaire. Pochez le poulet truffé dans le bouillon tiède. Portez à ébullition puis laissez frémir 30 mn. Laissez reposer ½ heure. Nappez le poulet du jus de la truffe. Disposez autour les légumes.