

LA POULE AU RIZ À LA VANILLE

Ingrédients pour 4-5 personnes

- 1 poule d'environ 1,5 1,7 Kg
- 2 gousses de vanille
- 4 à 5 carottes
- 1 poireau
- 2 navets
- 1 bel oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 ou 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni
- 30 cl de riz long (basmati, thaï, américain en cas de guerre uniquement)
- 250g de champignons de Paris
- 2 jaunes d'œufs
- 50cl de crème fraîche
- 1 citron
- 100 g de beurre
- 2 c à soupe de farine
- sel, poivre noir en grains (10-15 grains)

Eplucher les légumes, couper les carottes en grosses rondelles. Dans un fait-tout, faire bouillir 3 litres d'eau chaude légèrement salée, ajouter les légumes, le bouquet garni, le poivre, et laisser reprendre l'ébullition. Ajouter la poule, les gousses de vanille, porter à ébullition et écumer.

Baisser le feu, couvrir et laisser cuire à feu doux 1h1/2.

Pendant ce temps, dans une casserole à fond épais faire fondre 50g de beurre, ajouter les champignons émincés. A feu vif faire évaporer l'eau des champignons, ajouter le jus d'1/2 citron 3mn avant la fin et réserver.

Faire un roux blanc avec 50g de beurre et la farine, laisser refroidir.

20 mn avant la fin de la cuisson de la poule mettre le riz à cuire dans le bouillon de cuisson. Moi je le fais au cuiseur à riz avec 1 volume 1/2 de bouillon pour un volume de riz. A la casserole faut adapter, il y a sûrement

besoin de plus de bouillon.

Lorsque la poule est cuite la retirer du fait-tout, la découper et la réserver au chaud.

Mélanger la crème et les jaunes d'œufs. Fendre en deux les gousses de vanille, en extraire les graines et les ajouter au mélange. Faire réduire d'1/3 le bouillon et le filtrer. Ajouter progressivement au roux 1l de bouillon chaud en remuant, laisser mijoter 10 mn, puis lier avec le mélange crème-jaunes d'œufs. Vérifier l'assaisonnement et ajouter les champignons et le jus de citron restant.

Servir la poule nappée de sauce, le riz à part (on l'aura beurré avec les 50g de beurre qui traînent depuis le début de la recette) et un peu de sauce en rab dans un bol pour les gourmands.