

Gilles Muzel

Chef du restaurant la Mirabelle à Saint-Rémy

Poulet en croûte de pain de pommes de terre !

INGREDIENTS

- 🌿 1 poulet fermier (1,2 kg)
- 🌿 550 gr de farine
- 🌿 220 gr de flocons de pommes de terre
- 🌿 100 gr de beurre fondu
- 🌿 10 gr de levure de boulanger
- 🌿 10 gr de sel
- 🌿 500 gr d'eau tiède

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer la pâte : mélanger la farine, les flocons de pommes de terre, le sel. Ajouter la levure préalablement, diluer dans l'eau tiède. Travailler la pâte (10 à 15 minutes) à la main ou au batteur afin d'obtenir une pâte homogène et lisse.

Laisser reposer la pâte 30 à 60 minutes dans un plat fariné, sous un torchon, le temps de la levée.

Etaler la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm. Déposer le poulet assaisonné (thym, laurier, estragon, échalote, gousse d'ail) et l'envelopper entièrement dans la pâte.

Cuire au four, préalablement préchauffé, à 180 °C pendant 1 heure.

Laisser légèrement refroidi avant de déguster !