



Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles

Poularde en croûte de sel

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 poularde de 2kg ; 4 gousses d'ail ; 6 bouquets d'herbes au choix (coriandre, persil, menthe, estragon, sauge...) ; 4 cuil à soupe d'huile d'olive ; poivre ; 200g de farine ; 2 blancs d'œufs ; 2 kg de gros sel de Guérande ; eau.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, mélangez l'huile avec l'ail et le poivre.

Versez le tout sur la poularde puis la masser partout avec vos mains.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et les blancs d'œufs.

Ajoutez autant d'eau que nécessaire pour obtenir une pâte malléable.

Tapissez une cocotte d'alu et mettez la moitié de la pâte de sel.

Posez dessus 3 bottes d'herbes.

Posez la poularde puis couvrez-la du reste d'herbes.

Recouvrez le tout avec le reste de pâte de sel. Aucun morceau de poularde ne doit se voir.

Mettez au four 2 heures.

A table cassez la croûte à l'aide d'un marteau devant les invités.

Servez accompagné de semoule aux raisins.