



LES POULETS DU SOLEIL

Quelques tours de main qui peuvent vous aider

Les poulettes et les poules de chez nous courent dans la campagne à travers les champs et comme elles vont parfois visiter le coq du voisin elles finissent souvent de façon bien différentes selon l'"oule" où elles vont finir leur promenade . Bien sûr, plus le gallinacé a couru la campagne plus la recette nécessitera de soins ou de temps . Aussi je vais vous en présenter quelques unes ... et vous choisirez !

Je vous donne d'abord la recette du poulet del "curet", celui des livres de cuisine ancienne ,

puis je vais vous présenter "la poulette de tante Anaïs" déjà plus "cuisinée

et enfin celui qui se cuisinait dans le temps et que vous allez découvrir : le poulet de 8 heures de la "vieille chouette".

Et, cas exceptionnel ,si il y a des restes, nous allons nous en occuper avec : "lou poulet d'aier"

D'abord un conseil : si vous le pouvez achetez-le "sur pattes" à son aspect, à la brillance des plumes, à la couleur vive de la crête, à la façon dont la "bête" aura d'essayer de vous "piquer" les mollets vous serez déjà assuré de n'avoir pas acheté de l' "engrais transformé en poulet".

Si tu vous "esstourbissez" vous même l'animal vous avez pû juger à sa combativité de sa bonne santé! Alors n'oubliez pas de récupérer le sang dans un bocal qui contenait 3 cuillères d'un bon verjus ou d'un bon vinaigre de soucis ou de géranium . Secouez énergiquement pour que ça ne caille pas . Je vous donnerais à l'occasion 2 ou 3 petites recettes (note 1). Mais tel n'est pas notre propos aujourd'hui .

Ébouillantez la (ou le) dans une eau dans les 80 à 90 ° (un broc d'eau froide dans votre pot-au-feu bouillant) comme ça les plumes s'en vont toutes seules . Pensez à plumer le volatile au dessus d'un vieux journal : les plumes mouillées s'y coller

N'oubliez pas je vous prie de la "flambusquer" dans les règles car il n'y a rien de plus désagréable que de retrouver des" custous", ces petites plumes nouvelles avec leur bulbes sous la peau bien dorée .

TRUCS

Si vous ne voulez pas devoir nettoyer votre gazinière des petites "escarbilles" noires du "flambusquage", prenez donc le brûle-peinture de l'atelier. Si vous le faites sur l'évier un coup d'eau et c'est fini . En plus c'est facile et vous ne risquez pas de vous épiler les poils des bras au passage sur la flamme !

La bête bien vidée laissez lui le coeur et le foie (NE SURTOUT PAS OUBLIER DE SORTIR LE FIEL la petite poche verte sur le côté se détache après avoir bloqué l'écoulement du fiel entre pouce et index (le canal cholédoque) . Vous tirez légèrement en il suffit d'enlever le tout sans laisser surtout tomber la moindre goutte de bile qui gâcherait tout)

Vider le gésier ? couper doucement dans l'épaisseur de la partie grosse et plate de chaque côté. Vous allez rencontrer plus de résistance quand vous entamerez la couche dure intérieure du gésier. Faites juste une petite "boutonnière" et avec vos doigts détachez petit à petit la poche intérieure fripée qui va s'en aller gentiment sans se percer pourvu que vous la traitiez par la douceur.

Vous avez raté et il y a des graviers et des pas de petits pailles vertes et jaune partout ??? Pas de panique secouez le tout au dessus d'un papier et reprenez au bord de la coupure la membrane intérieure qui se

détache du gésier lui-même . Enlevez bien toute cette peau qui est à la fois dure et amère . Rincez soigneusement et séchez C'est fini vous repartez au cas classique

Coupez le gésier vidé en 2 ou 3 morceaux que vous remettez dans le ventre tout à l'heure

Au marché j'espère , vous aurez encore les abats dedans . Sinon en grande surface vous n'aurez plus ni le cou (le meilleur morceau pour moi car le long des os les muscles sont plus goûteux) si la tête (je me rappelle que mon Papy "m'offrait" la cervelle qu'il déposait dans mon assiette comme un trésor de la pointe de son couteau) mais vous pourrez toujours vous rabattre sur des boîtes de foies , de gésiers où sont rassemblés les abats si vous voulez farcir votre volaille . Bien évidemment c'est forcément moins bon car ces abats proviennent de plusieurs bêtes qui ont donc des valeurs gustatives très diverses (du reste regardez les couleurs !!) mais on a pas toujours la choix ! ... et puis cela vous permettra quelques recettes pas désagréables dont nous parlerons plus tard !

- Si vous ne pouvez aller au marché choisir un "vrai" poulet , un de ces animaux qui ont tellement courus en liberté que ça leur a allongé la jambe comme des coureurs de saut d'obstacle ! C'est vrai c'est plus cher mais ça tient à l'os et vous en aurez meilleur usage ... Prenez au moins un poulet labellisé (bien sûr pas un de ces trucs blanchâtre ou jaunâtre selon le colorant de leur dernière pâtée genre prix d'appel) même le plus cher ça sera quand même déjà moins mal ... et finalement pas plus cher car il vous fera plus d' "usage" ! Même ceux-là nécessitent un "flambusquage" pour les peaufiner et ça aide la peau à retenir le jus plus tard

Votre volaille est prête , il ne vous reste plus qu'à la "trousser" dans les règles . Je vous rappelle la fiche

Si vous avez encore une grande aiguille à matelas de votre grand'mère bridez le dans les règles de l'art en passant dessus et dessous les os de la cuisse après lui avoir serré les pattes avec un joli noeud . Puis faites pareil pour les ailes (pour le bout de l'aile c'est facile l'os fait comme une "boutonnière où enfiler votre aiguille": le chef "découpeur" vous en saura gré sur le table car il ne se battra pas avec la ficelle !

En plus en retournant le poulet vous risquerez moins les projections brûlantes et des éphélides au bout du nez !

(note 1)regardez donc à recettes de France, en Berry le coq en barbouille", ou bien la "sanguette" de Marceline ou le boudin de coq de LVC)...