

Jambonnettes de poulet confites au foie gras en cocotte lutée



Préparation : 45 mn

Cuisson : 1 h 20

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet

200 g de foie gras cru

4 c à s de beurre

1 c à s de sucre

12 échalotes

4 c à s de vinaigre

15 cl de Porto rouge

6 c à s de farine

Sel et poivre

Désosser les cuisses de poulet en les incisant sur la longueur pour dégager l'os et pouvoir le retirer. Saler et poivrer l'intérieur des cuisses.

Couper le foie gras cru en 4 bâtons de la largeur d'un doigt (voir conseil plus bas) et mettre un bâton de foie gras dans chaque cuisse. Ficeler comme des saucissons en fermant bien les extrémités.

Dans une cocotte sur feu moyen déposer les jambonnettes dans 2 c à s de beurre moussant et les colorer légèrement sur toutes leurs faces. Les retirer et réserver.

Préchauffer le four à 180°. Dans la cocotte mettre à fondre 1 c à s de beurre, saupoudrer de sucre et ajouter les échalotes épluchées. Faire caraméliser puis déglacer avec le vinaigre. Couvrir et cuire sur feu très doux pendant 20 mn environ en tournant les échalotes de temps à autre et en rajoutant si besoin est, un peu d'eau.

Retirer du feu et ajouter les jambonnettes. Arroser avec le Porto et réserver.

Dans un bol mélanger la farine avec un peu d'eau pour faire un pâte souple et en former un cordon en la roulant avec les mains sur le plan de travail. Souder le couvercle de la cocotte avec ce cordon de pâte et enfourner 1 h.

A la fin de la cuisson briser le cordon de pâte, retirer les ficelles des jambonnettes et dresser sur des assiettes chaudes avec les échalotes. Napper de sauce.

Conseil : je vous conseille de congeler les bâtons de foie gras avant de les mettre dans jambonnettes pour que le foie ne soit pas trop cuit .