

Volaille de Bresse en vessie 'mère Filloux'

Ingrédients pour quatre personnes

- 1 poularde de Bresse de 1,8 kg
- 1 vessie de porc préalablement trempée dans l'eau et bien rincée des deux côtés

Garniture

- 50 g de carottes
- 50 g de céleri rave
- 50 g de navets
- 50 g de petits pois
- 1 truffe de 30 g
- 100 g de foie gras
- Fond de volaille

Sauce fleurette

- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 carcasse de volaille
- 4 échalotes
- 6 champignons de Paris
- 2 branches d'estragon

- 10 cl de Noilly Prat
- 50 cl de vin blanc
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 500 g de crème fraîche
- Sel et poivre

Progression

Garniture

- Tournez les carottes, le céleri, les navets ; écossez les petits pois et coupez la truffe en rondelles.
- Faites cuire à l'anglaise tous les légumes, égouttez-les puis ajoutez le foie gras coupé en morceaux et 10 g de truffe.
- Glissez entre la peau et la chair de la volaille les 20 g restants de truffe coupée en rondelles avant de farcir avec la garniture légumes-foie gras bien mélangée. Rabattez soigneusement la peau du ventre et introduisez la poularde dans la vessie.
- Faites cuire dans un fond de volaille bien corsé pendant deux heures.

Sauce fleurette

- Dans le bouillon de volaille, réunissez une carcasse de volaille, les échalotes, les champignons coupés, l'estragon, le Noilly Prat et le vin blanc.
- Faites réduire puis passez la sauce au chinois avant de la remettre à chauffer.

- Préparez le beurre manié en incorporant la farine au beurre pour obtenir une pommade.
- Lorsque le jus est réduit, introduisez rapidement le beurre manié puis la crème. Laissez cuire cinq minutes en remuant. Salez et poivrez.
- [Servez bien chaud.](#)