

Le Waterzooï de volaille des Beccotis

Ingrédients :

- 1 poulet fermier élevé dans les règles de l'art (de chez Christiane Orban à Hautregard, par exemple), moins gras et plus savoureux qu'un poulet aux hormones classique.

Pour le fond de volaille :

- 100 g. d'oignons
- 150 g. de carottes
- 100 g. de feuilles (ou éventuellement de tiges) de céleri blanc
- 100 g. de vert de poireau
- 2 ou 3 navets (facultatif)
- quelques champignons (facultatif)
- un oignon piqué des 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym frais (ou du thym séché)
- quelques branches de persil

Pour la garniture du Waterzooï :

On peut envisager une garniture classique selon les saisons : poireaux, carottes, céleri, champignons, pourpier d'été, jets de houblon ... les asperges étant toutefois indispensables.

Celle de la fête des Beccotis (quantité pour 1 poulet pour 4 à 6 personnes) :

- 400 g. d'asperges blanches
- 60 g. de carottes
- 250 g. de chicons
- 130 g. d'épinards
- 125 g. de pleurotes
- 150 g. de blanc de poireaux (récupérés par rapport aux verts qui ont servi à la confection du fond)
- 150 g. de céleri qu'il est bien d'éplucher au couteau économe

Finition :

- cerfeuil (± 50g.)
- 1 citron
- 4 dl. de bonne crème fraîche
- 120 g. de beurre
- sel et poivre du moulin

Accompagnement :

- quelques pommes de terre (cwènes di gatte ou grenailles) cuites à la vapeur et tournées au beurre ou alors
- riz basmati que l'on cuit avec quelques tranches de gingembre placées dans l'eau de cuisson légèrement salée

Préparatifs :

A : le fond de volaille

1. Découper la volaille et réserver les cuisses avec leur peau ainsi que les blancs dépiautés.
2. Laver la carcasse, les ailes, le gésier, le cou et le coeur puis les mettre dans une grande casserole ; ajouter de l'eau à hauteur (\pm 2 litres) et amener à ébullition. Laisser cuire 5 min. et écumer plusieurs fois.
3. Ajouter oignons, carottes, poireaux, navets, champignons, céleri, persil, thym, laurier et oignon "clou de girofle". Laisser tirer à petit feu au moins 2 heures.
4. Passer au chinois et débarrasser. Lorsque la carcasse et les ailes auront refroidi, il est possible d'en retirer la chair (surtout les sot-l'y-laisse !!!)
5. Si le fond obtenu paraît trop gras (selon la qualité de la volaille), le dégraisser. On peut pour cela le laisser une nuit au frigo, la graisse remontée en surface se fige et est aisée à retirer.

B : le Waterzooï

1. Amener le fond de volaille à ébullition et y pocher d'abord les cuisses pendant 20 min. et ensuite les blancs pendant 20 min. (40 min. au total pour les cuisses)
2. Pendant ce temps, éplucher les asperges, leur enlever la queue fibreuse et les couper en tronçons de 2 cm. pour le corps de l'asperge et 4 cm. pour la pointe. Plonger les morceaux du corps dans de l'eau bouillante salée et 1 min. après les pointes pour encore 5 min. Passer au tamis en conservant le liquide de cuisson et refroidir de suite sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
3. Nettoyer les chicons en enlevant les petites feuilles tachées ainsi que le pied amer. Les couper en morceaux de 2 cm. Les faire suer 3 min. dans un peu de beurre, ajouter un filet de jus de citron, un filet d'eau, saler, poivrer et cuire à couvert légèrement croquants (4 à 5 min.)
4. Cuire les épinards à l'eau bouillante salée pendant 1 min.
5. Nettoyer et couper en julienne (ou en rondelles) les carottes, le céleri et les blancs de poireaux. Les cuire séparément très légèrement à l'eau salée. Egoutter et garder au chaud.
6. Les volailles pochées, laisser refroidir, enlever la peau et décortiquer la chair.
7. Rassembler 1/2 litre de fond de volaille et 1/2 litre de la cuisson des asperges. Amener à ébullition et réduire de 2/3 (il reste alors \pm 320 ml.), ajouter la crème, reporter à ébullition et réduire de moitié. Monter au fouet (hors feu) avec 50 g. de beurre. Poivrer et ajouter un filet de jus de citron. Attention au sel, la cuisson des asperges était déjà salée.
8. Hacher grossièrement le cerfeuil
9. Rassembler le tout et ramener lentement à forte chaleur mais sans faire bouillir afin que les parfums s'amalgament. Rectifier l'assaisonnement (poivre, jus de citron et peut-être sel).

Bon appétit les Beccotis, Eric.