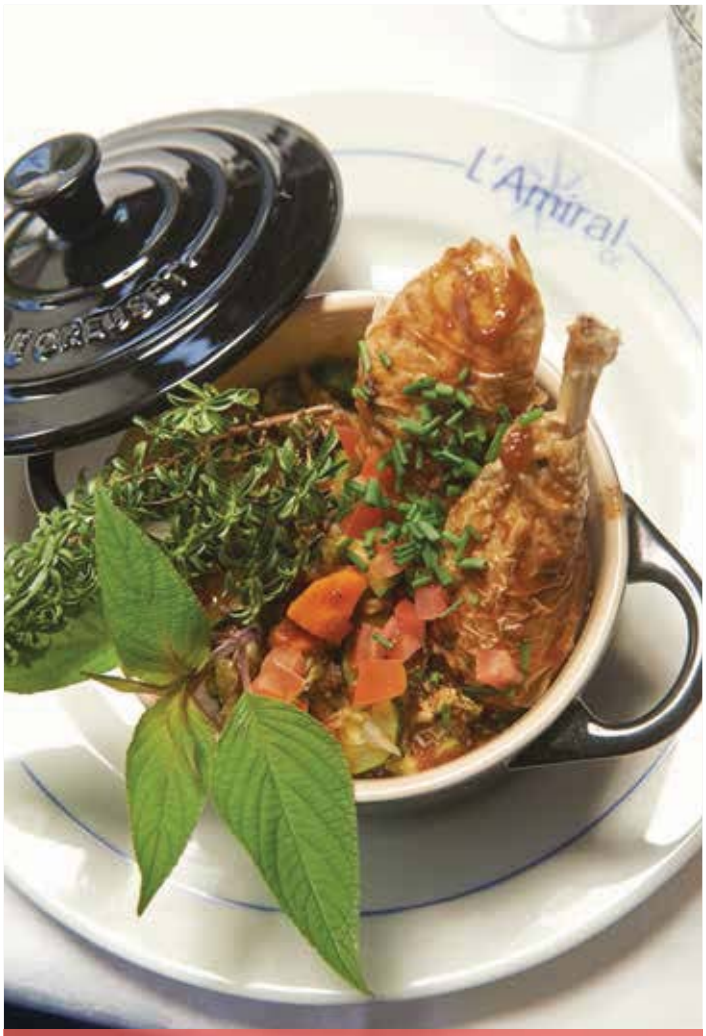
WWW.RESTAURATEURS-POINTE-BRETAGNE.COM

LES CINQUANTE RESTAURANTS DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS POINTE BRETAGNE*, DONT CERTAINS ONT REJOINT LE CERCLE FERMÉ DES ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN, VALORISENT CHAQUE JOUR DES PRODUITS LOCAUX DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS, CONTRIBUANT AINSI À SOUTENIR L'AGRICULTURE ET APPORTANT DE LA QUALITÉ AUX TABLES FINISTÉRIENNES.



Un plat réalisé par Arnaud Lebossé du restaurant L'Amiral à Concarneau.

RECETTE

LA POULE «COUCOU»

PRÉPARATION

- Couper la volaille en quatre, en séparant les blancs et les cuisses.
- Dans la cocotte, faire revenir, à feu vif, les quatre morceaux de volaille et la carcasse avec l'échalote, la carotte, le thym, le laurier et l'ail. Après coloration de la volaille, dégraisser puis mouiller avec le vin rouge. Laisser mijoter pendant 1h à feu doux ou au four à 150°.
- Pendant ce temps, réaliser un roux avec 50 g de beurre, et 50 g de farine. Laisser refroidir.
- Émincer le chou et le faire fondre avec une noix de beurre, sel, poivre dans une casserole.
- Blanchir les courgettes à l'eau ou au vapeur.
- Égoutter les ingrédients de la cocotte et les réserver.
- Réaliser la sauce : porter à ébullition le jus de cuisson et y incorporer le roux par petite quantité.
- En même temps, réaliser une gastrique avec le sucre et le vinaigre que vous incorporez à la sauce.
- Ajouter les légumes dans la cocotte, puis recouvrer avec la volaille.
- Réchauffer au four à 180° pendant 15 minutes.

C'EST UNE RACE RUSTIQUE À CROISSANCE LENTE, DONT LA CHAIR EST DE QUALITÉ ET LA PEAU FINE ET SOUPLE.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 volaille d'environ 1kg
- 1 chou chinois
- 3 échalotes
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 litre de vin rouge
- 50 g de vinaigre d'alcool coloré
- 80 g de farine
- 180 g de beurre
- 80 g de sucre
- Sel / Poivre

POULE «OMBRÉE-COUCOU»

C'est une race rustique à croissance lente, dont la chair est de qualité et la peau fine et souple. Le berceau de la race est le bassin de Rennes. On trouve les premiers écrits sur la poule coucou dans la littérature à partir de 1858 grâce à Charles Jacques dans son ouvrage «Le poulailler», puis dans un bulletin de la société d'acclimatation qui la nommait alors poule «ombrée-coucou». Dès la première moitié du XXe siècle, la poule coucou est particulièrement appréciée sur les marchés de Rennes pour sa fine chair et son goût noisette. En 1997, l'association des producteurs de la poule Coucou est créée.