

# Poulette pattes noires

*au jus de truffes, comme un Baeckeoffe  
recette d'Antoine Westermann*

## Marché pour 4 personnes

### Base et fond

1 poulette pattes noires \*  
15 cl de vin blanc  
35 cl de fond de volaille\*  
sel, poivre  
Garniture  
500 g de pommes de terre (BF 15)  
400 g de poireaux  
150 g d'oignons  
8 g de truffe hachée\*  
3 cuil. à soupe d'huile de truffe\*  
30 g de beurre  
sel, poivre

### Pâte à luter

1 kg de farine  
35 cl d'eau chaude  
10 g de sel  
1 jaune d'œuf

\* ingrédients disponibles à la  
Boutique d'Antoine Westermann

## Préparation

Préparer la pâte à luter, qui servira à faire le joint d'étanchéité entre la terrine et son couvercle et permettra ainsi de conserver au mets toute sa saveur et son moelleux : mélanger la farine, l'eau chaude et le sel au batteur, ou à défaut à la main. Laisser reposer au frais.

Éplucher, puis émincer les pommes de terre en rondelles régulières de 3 mm. Éplucher et émincer les oignons. Nettoyer et laver plusieurs fois les poireaux, supprimer la moitié du vert, puis les émincer. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les poireaux et les oignons. Saler et poivrer, puis faire suer 2 à 3 minutes. Réserver.

Dans la terrine à Baeckeoffe, mettre les rondelles de pommes de terre crues, les poireaux

et les oignons, puis mélanger. Ajouter l'huile de truffe, la truffe hachée, saler et poivrer. Placer la poulette au centre de la terrine, verser le fond blanc de volaille et le vin blanc. Mettre le couvercle, puis fermer hermétiquement avec la pâte à luter. À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec le jaune d'œuf. Enfourner à 250 °C pendant 1 heure.

## Finition

Retirer la terrine à Baeckeoffe du four et la laisser reposer 10 min. Retirer la pâte avant de servir.

### à boire avec...

- Riesling geisberg 2004  
A. KIENTZLER
- Pinot noir cuvée Arthur 2005  
M. SCHOECH
- Gevrey chambertin 2005  
L. BOILLLOT

- Thé Chine qimen imperial