

Poulet en croûte de sel et sauce aux canneberges

Pour 6 personnes

Allumez le four th 6-7 (200). Frottez un gros morceau de pain rassis avec 1 gousse d'ail pelée. Détaillez en douze croûtons, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Glissez les croûtons dans un poulet fermier d'1,8 kg. Farcissez avec 3 gousses d'ail pelées et taillées en 2 et un bouquet de romarin (thym en ce qui me concerne). Cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Ficelez les pattes avec le croupion.

Tapissez une cocotte avec du papier sulfurisé (ou alu, ça marche aussi). Etalez-y 1 kg de gros sel marin. Posez le poulet au milieu, recouvrez avec 2 kg de gros sel en tassant bien (la quantité de sel varie selon la taille de la cocotte).

Faire cuire 1h30 à découvert. La coque de sel se solidifie avec la chaleur.

Sortir la cocotte du four, retirer la coque de sel grâce au papier et la casser. Dégagez le poulet et parsemez-le de poivre.

Découpez le poulet, présentez-le avec ses croûtons aillés.

Je l'ai servi avec des petites patates vapeur et une sauce aux canneberges américaine classique (j'avais trouvé des canneberges fraîches à Noël et j'en avais congelé).

Recette du blog [Le Hamburger](#) et le croissant

Ingredients pour quatre petits appétits

* 500 mL (soit 2 cups) de canneberges fraîches

* le zeste et le jus d'une orange non traitée

* 1/4 cup de sucre en poudre

* un baton de cannelle

1. Dans une petite casserole, mélanger le jus d'orange, le zeste, le sucre et le baton de cannelle. Porter à ébullition puis ajouter les canneberges. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les baies éclatent (elles vont faire "pop" !) et que la sauce épaississe, une dizaine de minutes environ.

2. Verser la sauce dans un bol et laisser refroidir avant de servir. La sauce se déguste tiède en accompagnement de volaille.

Note : Il est possible de préparer la sauce la veille. Dans ce cas, laisser refroidir complètement avant de couvrir et de réfrigérer. Laisser une heure à température ambiante avant de servir.

La sauce est aigre-douce et se marie très bien avec le poulet. Cela renouvelle heureusement le simple poulet rôti