



Poulet en gelée aux pêches

mercredi 26 août 2015, par [Marc Heilig](#)

Préparation : 2 h 30

Cuisson : 50 mn

Ingrédients :

1 poulet

1 oignon

2 carottes

150 g de céleri rave

sel, poivre

1 pincée de muscade

1 clou de girofle

bouquet garni (persil, thym, laurier, romarin)

50 g d'éclats de pistaches torréfiées

4 pêches jaunes

10 feuilles de gélatine



Préparation :

Couper le poulet en morceaux. Éplucher les carottes et le céleri ; les détailler en petits dés. Peler l'oignon et le piquer du clou de girofle.

Mettre le tout, y compris la carcasse, dans une cocotte. Ajouter le bouquet garni, la muscade. Saler, poivrer. Couvrir d'eau et faire cuire 50 mn à petits bouillons.

Égoutter le poulet. Filtrer le bouillon. Retirer l'oignon et le bouquet garni ; réserver les légumes.

Retirer la peau et les os de la viande ; nettoyer la carcasse. Détailler la viande en petits dés.

Garnir une terrine en alternant les couches de viande, légumes, pêches, pistaches [1]. Terminer par de beaux quartiers de pêches pour la décoration.

Faire ramollir une dizaine de minutes les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Les égoutter et, hors du feu, les incorporer à 45 cl de bouillon jusqu'à complète dissolution.

Verser doucement la gelée dans la terrine. Faire prendre une nuit au réfrigérateur.

Servir avec une salade de mâche ou de pissenlit.

Notes

[1] Je préfère, quant à moi, laisser la préparation dans le récipient car il la maintient lorsqu'on en coupe des tranches. Si vous envisagez de la démouler, humidifiez les parois du moule et tapissez le de film alimentaire ; cela facilitera l'opération.