

# Poulet en gelée

Vous avez envie d'un bon poulet rôti mais vous n'avez pas envie d'avoir de restes pour une semaine ?

Aucun problème !

S'il vous reste quelques restes sur votre poulet et la carcasse à dépioter, voici une petite idée de recette hyper simple pour valoriser vos restes de volailles :

ingrédients :

- une carcasse de volaille + les restes (os, peau, abats...)
- 1/2 l de vin blanc
- 1/2l d'eau
- 15g de beurre
- 5cl d'huile d'olive ou tournesol
- 2 gousses d'ail écrasées
- poivre
- sel
- baies de genièvre
- estragon (ou autre herbes aromatiques selon les goûts)

Dans une cocotte avec un couvercle (en fonte c'est mieux, mais en inox ça fait aussi l'affaire) faire revenir l'ail dans le beurre fondu avec l'huile.

Braiser sommairement les restes de poulets puis mouiller avec le vin blanc. ajouter les baies de genièvre et l'estrason puis ajouter de l'eau jusqu'à ce que la carcasse soit recouvert de moitié.

(astuce : vous pouvez utiliser de l'eau de réhydratation de champignons comme des morilles sèches)

mettre le couvercle puis laisser frémir pendant 1h à 2h selon la cuisson déjà effectuée et remuer de temps en temps.

lorsque la viande se détache toute seule des os, c'est prêt !

trier les os et la viande (la partie la plus longue)  
si les morceaux de viandes sont trop gros, coupez les grossièrement avec des ciseaux. Le morceau idéal doit faire entre 1 et 3cm

réserver le jus et les aromates à part de la viande mais le laisser sur le feu.

dans des pots à confiture (ou à conserve type "le parfait") préalablement, lavés, rincés, bouillis, ajouter jusqu'à 1cm du bord, le poulet, sans trop tasser.  
ajouter ensuite le jus de cuisson chaud (>80°C).

Fermer le pot et le retourner, couvercle en bas.

Laisser refroidir et le tour est joué !  
Vous avez maintenant des pots de poulets en gelée qui peuvent être sortis pour l'apéro !  
La conservation pour un pot est d'environ 1 mois, au frais, à l'abri de la lumière.  
Vous venez d'effectuer une pasteurisation et non une stérilisation.  
Mais cette recette se porte très bien à la stérilisation !