



Jean Jacques Lahontan

découvrez sa recette :
**Poulet fermier landais, carottes et asperges
des sables, cacahuètes de Soustons**



4 personnes



30 minutes



40 minutes

1 poulet fermier
1 botte de carottes
1 botte d'asperges
200 g de cacahuètes de Soustons
2 gousses d'ail
1 branche de thym
Beurre, sel, poivre



Préchauffer le four à 180° avec un récipient contenant de l'eau.

Détacher les filets de la carcasse, retirer la peau du poulet et réserver.

Faire fondre du beurre dans de l'huile d'arachide, puis y faire dorer les filets de poulet sur les 2 faces. Finir la cuisson au four pendant 18 minutes.

Pour faire des chips de poulet, mettre la peau du poulet au four.

Pendant ce temps, faire cuire les carottes, puis les mixer avec du beurre pour obtenir une purée, ou détailler des bâtonnets de carotte et les passer dans l'huile pour obtenir des frites de carottes (voir vidéo).

Peler les asperges, les faire cuire dans de l'eau salée puis, après cuisson, les égoutter et les faire revenir dans du beurre. Réserver.

Dans la même poêle, faire torréfier les cacahuètes, réserver.

Pour le jus de poulet, faire revenir la carcasse et le cou dans une marmite avec les deux gousses d'ail, le thym et les parures de carottes. Déglacer et filtrer. Faire revenir le foie de poulet, l'intégrer au jus après cuisson et mixer.

Assembler le tout, ajuster l'assaisonnement.