



Cocotte de cuisses de volaille et bodding

Cocotte de cuisses de volaille (pour 4 personnes)

- 2 à 3 cuisses de poulet désossées par personne
- 2 tranches de lard fumé de 2 cm d'épaisseur.
- 8 échalotes cuisses de poulet
- 12 pommes de terre grenailles
- 2 grosses carottes
- 4 navets
- 1/2 botte de persil concassé
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouteille de vin blanc sec
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Séparez les gras des cuisses des pilons et désossez-les.

2/ Ouvrez les gras de cuisse, assaisonnez-les et saupoudrez-les de persil et d'ail haché. Refermez-les et piquez-les d'une pique en bois ou ficelez-les.

3/ Faites-les dorer dans une cocotte dans le beurre bien chaud.

4/ Pendant ce temps, grattez les carottes et détaillez-les en rondelles en biseau, détaillez le lard en gros bâtonnets, tournez les navets et épluchez les échalotes que vous laissez entières.

5/ Lorsque les morceaux de volaille sont bien dorés, débarrassez-les, ajoutez le lard et faites-le également dorer.

6/ Lorsque le lard est bien doré, remettez les morceaux de volaille et ajoutez les échalotes, les pommes de terre, les navets, les carottes, le thym, le laurier.

7/ Mouillez avec le vin blanc et complétez éventuellement avec de l'eau.

8/ Couvrez et laissez mijoter pendant +/-25'. Si vos pommes de terre sont cuites, le reste le sera !

9/ Servez en cocotte saupoudré de persil concassé.



Bodding (pour 5 personnes)

- 500 g de pain rassis en morceaux
- 1/2 l de lait
- 3 ou 4 oeufs entiers
- 1 bâton de vanille bourbon
- 125 g de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle
- 1 tasse à café de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de rhum brun

- 1/ Au préalable, faites tremper les raisins secs dans 1 cuillère à soupe de rhum. Dans un bol, disposez le pain coupé en morceaux et versez-y le lait chaud dans lequel vous aurez gratté la gousse de vanille.
- 2/ Quand le pain est bien ramolli, écrasez-le à la fourchette.
- 3/ Battez ensuite les oeufs en omelette et ajoutez-les avec le sucre, les raisins égouttés et la cannelle. Mélangez bien et disposez dans un moule à cake beurré et fariné.
- 4/ Enfournez et faites cuire à 210°C pendant 40 minutes.
- 5/ Sortez le bodding du four et dressez sur assiette.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cocotte-de-cuisses-de-volaille-et-bodding?id=8773218&emissionId=5931