

# Poulet aux deux persils (frisé et tubéreux), ail et poireaux

*Pour cette recette, j'ai opté pour un bouillon... ce qui a permis de mettre en valeur ces fins mélanges aromatiques, d'ail et de poireaux! Le persil tubéreux fort en odeurs a le goût du persil en plus fin voire légèrement sucré et épicé!*



## LES INGRÉDIENTS

(pour 4 à 6 personnes) :

- 1 gros poulet fermier
- 2 poireaux
- 1 racine de [persil tubéreux](#)
- 4 à 6 gousses d'ail
- 1 bouillon cube de poulet
- 1 belle botte de persil frisé
- Sel et poivre

## LES ÉTAPES :

Coupez le poulet en 9 morceaux (la carcasse dorsale, 2 poitrines, 2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes). Réservez.

Brossez le persil tubéreux puis coupez-le en tranches puis en languettes. Si la peau est trop épaisse, épluchez-le au préalable. Le persil tubéreux présente beaucoup de tubercules, vous vous faciliterez la tâche en le tranchant d'abord puis en enlevant la fine couche de peau à l'aide d'un petit couteau.

Épluchez les gousses d'ail et conservez-les entières. Rincez les poireaux et émincez-les. Hachez la botte de persil très finement (tiges incluses).

Faites saisir puis dorer les morceaux de poulet dans une cocotte en fonte pendant une quinzaine de minutes. A priori, vous n'aurez pas besoin d'huile.

Déposez sur le poulet et sans mélanger, les poireaux, les gousses d'ail, le persil tubéreux ainsi que les 3/4 de la botte de persil haché. Ajoutez 1 à 2 verre(s) d'eau dans lesquels vous aurez dilué un cube de bouillon de poulet. Couvrez et laissez cuire pendant 1h à 1h30. Si vous avez une cocotte au couvercle creux, ajoutez un verre d'eau sur le couvercle... sinon, assurez-vous d'avoir assez d'eau dans la cocotte au cours de la cuisson. Les légumes auront cuits à la vapeur sur le poulet. Ajoutez ensuite le reste du persil et laissez cuire encore 30 minutes.

Servez avec le bouillon très chaud!

## ET QUE DIRE DE PLUS?

- Fiche légume : [le persil tubéreux](#).
- Remplacez le poulet par une pintade.

---

©Les Papilles Estomaquées 2013

<http://papillesestomaquées.fr/poulet-aux-deux-persils-frise-et-tubereux-ail-et-poireaux/>