

La méthode de cuisson en « croûte de sel » s'applique aux poissons, au gigot d'agneau, aux volailles... les recettes varient, se trouvent sur de nombreux sites et blog de cuisines. Celle-ci a été testée et approuvée par Michèle qui nous en donne les principales clés :

Poulet en croûte de sel (6 personnes)

La cuisson en croûte de sel souligne la saveur de la volaille, en accentue la finesse. La croûte de sel peut être assaisonnée avec des herbes de provence, de l'ail en poudre, du curry, etc.

Une recette 'de base' pour un croûte de sel :

1 poulet de 1,5 kg vidé, poivré à l'intérieur et à l'extérieur (à l'intérieur vous placez du romarin, ou du laurier, du curry, de l'estragon, du paprika de Hongrie, selon votre choix, et des échalotes, une gousse d'ail non épluchée)

3 à 4 kg de gros sel de mer, nature ou mélangé avec : des herbes de provence, ou des fleurs de thym, ou du curry...etc...selon vos envies, votre choix d'épices.
(l'achat d'un sac de 5 à 10 kilos est possible dans certains magasins)

Préchauffer le four à 260°(th 8-9)

Placez un papier d'aluminium ou de cuisson, au fond en le faisant remonter sur les bords d'une cocotte en fonte ou en terre.

Versez 1 kg de sel environ, placez le poulet au milieu, LA POITRINE VERS LE BAS pour éviter que le gros sel ne pénètre à l'intérieur puis recouvrez de sel entièrement, pour obtenir un dôme.

Cuisson 1 h 15 à 1h30 (au four évidemment puisqu'il est mis à préchauffer).

C'est cuit ? retournez la cocotte, déposez le poulet dans sa croûte de sel sur une planche ou un plat creux (les blancs seront dès lors vers le haut) : présentez le plat à vos invités pour faire joli, éventuellement l'un d'eux aura la gentillesse de s'attaquer à la croûte (merci Gilles).

Cassez la croûte de sel à l'aide d'un marteau ou d'un bon couteau (dans l'évier ou sur le balcon..) Servez avec un accompagnement de votre choix... (légumes, pommes de terre, galettes, riz, etc..)

Un petit blanc du Jura fera merveille, mes références gustatives pour ce plat :

« Les trouillots » de Xavier Reverchon (Poligny)

ou

Un «savagnin houiller » de Jean-Michel Petit (La Renardière à Pupillin).

☺ bon app'