

Mourtaïrol au poulet et aux carottes

Soumis par Corinne

17-01-2010

Dernière mise à jour : 11-02-2010

Très ancienne recette du Sud-Ouest de la France, préparée aussi bien dans le Périgord qu'en Auvergne. On dit souvent Mourtayrol ou Mourtaïrol. C'est habituellement une panade avec des restes de viandes (poule au pot) et de légumes cuits. Ici on utilise des blancs de poulet et du bouillon reconstitué.

Pour quatre personnes

- 4 tablettes de bouillon de poule

- tranches de pain de campagne rassis

- 2 blancs de poulet pochés
- 4 carottes cuites
- 1 dose de safran en poudre
- sel et poivre,
- 2,5 litres d'eau bouillante

Peler et couper en fines rondelles les carottes. Détailler les blancs de poulet en lamelles.

Faire le bouillon de volaille avec les quatre tablettes dissoutes dans l'eau bouillante. Laisser cuire les légumes et le poulet 20 minutes environ. Egoutter en récupérant le bouillon pour la suite de la recette. Préchauffer le four à 200°C ou thermostat 6.

Dans un récipient assez profond et pouvant aller au four disposer une couche de viande et de légumes puis une couche de pain rassis qui sera coupé en tranches assez fines. Continuer en terminant par une couche de pain. Délayer la dose de safran dans une louche de bouillon puis incorporer au reste du bouillon. Verser doucement le bouillon safrané sur les ingrédients jusqu'à ce que la couche supérieure de pain commence à flotter. Ajouter une dernière louche de bouillon et mettre au four sans couvrir. Laisser cuire environ une heure environ : le pain absorbera le bouillon et la surface de la soupe gratinera légèrement. Servir dans des assiettes ou des bols bien chauds.