

Farcis de poulet

Le poulet, source d'inspiration artistique ? Eh oui ! De la musique au cinéma en passant par la littérature, voilà une petite sélection du haut de la basse-cour...

Soyons très clairs, en matière de poulet qui fait bouger les poulettes, le *Funky Chicken*, de Rufus Thomas remporte les suffrages haut la plume ! Sinon, dans le registre animalier et toujours pour le sieur Thomas, il y a bien sûr *Do the Dog* (première chanson de l'album *Walking the Dog*, sorti en 64). Mais espérons que nous n'aurons pas à la mentionner dans une prochaine rubrique cuisine... Pour en revenir à nos volailles il faut absolument tendre une oreille à la parodie hilarante et hallucinante du *Psycho Killer* des Talking Heads par les bien nommés Fools, obscur combo bostonien des années 80... Ça donne *Psycho Chicken* et ça vaut le détour ! N'oublions pas non plus le *Sacrifice de Poulet* qui avait attiré pas mal d'ennuis au Ministère AMER. Sinon, on le sait, les Américains adorent les chicken wings et autres délices aux hormones... Cela explique peut-être leur gourmandise de chansons poulardes : Mississippi John Hurt (*Chicken*), Little Feat (*Dixie Chicken*), Ry Cooder (*Chicken Skin Music*) et même le John Spencer Blues Explosion (*Chicken Dog*) s'y sont adonnés avec délices. En voilà, une BO funky pour les après-midi cuisine ! Et pendant que ça mijote, dégustez le *Chicken Street* d'Amanda Sthers en regardant *Chicken Little* (ou *Chicken Run*). Bon appétit !

Clémentine Goldszal.

SALUT MA POULE



Bien sûr, il y a les Kentucky Fried Chicken du Colonel Sanders (lequel ne fut jamais militaire, mais récompensé par son gouverneur local du titre pompeux de "colonel du Kentucky"!). Le premier KFC vit le jour au milieu des années 1940 à Louisville (Kentucky of course) et le dernier n'est pas encore né... Aujourd'hui, on en compte 14000 répartis dans 80 pays et qui reçoivent 8 millions de clients par jour (dont 20000 pour la seule France). KFC n'appartient plus au colonel Sanders depuis 1964, mais sa tête "à la Buffalo Bill" sert toujours d'icône à la première des entreprises de fast food mondiale. Dans les KFC, en France, on nous dit que la majorité des poulets utilisés sont bretons. Soit, mais ils sont frits et non pas rôtis, et continuent d'être le "dernier repas" préféré des condamnés à mort américains (voir rubrique art, pages 26-27).

Le poulet rôti, donc, n'est pas frit. Chez nous, pour 4 à 5 personnes, on recommande un poulet de 1,4 kg vidé et bridé, auquel on rajoute à la cuisson trois échalottes, de la fleur de thym et quelques pincées d'épices à volaille. Le "nec plus ultra" du poulet c'est, bien sûr, celui de Bresse, mais chaque chose à son prix, et de ce côté là, la Bresse n'est pas le Kentucky...

Le grand chef Alain Passard (trois étoiles) qui sert, selon la rumeur, le meilleur poulet rôti qui soit (originaire du Limousin et non de la Bresse) recommande de ne

surtout pas le brider. Claude Terrail dans sa Rôtisserie du Beaujolais l'accompagne d'une purée de pommes de terre à tomber par terre (justement).

Quant à Claude Perraudin, le fameux "Père Claude", il ne lésine ni sur la fleur de thym ni sur le sel de Guérande. Bien sûr, il en est d'autres, mais ces trois-là (qui ne sont pas bon marché parce qu'ils savent faire leur marché) en particulier vous démontreront que le poulet rôti n'est pas aussi simple à cuisiner qu'on l'imagine, et qu'il peut avoir d'autres saveurs, offrir d'autres bonheurs que ceux qui trop souvent empestent aux devantures des traiteurs parisiens.

Leur moelleux, leur fondant, leur richesse gustative sont aux antipodes des "poulets bicyclette" africains dont la fermeté nous persuade qu'on peut tout à fait reconnaître l'âge d'un poulet à ses dents. Les nôtres, pas les siennes...

Edouard Michel.

L'Arpège (Alain Passard), 84, rue de Varenne, 75007. Tél: 01-47-05-09-06
La Rôtisserie du Beaujolais (Claude Terrail), 19, quai de la Tournelle, 75005. Tél: 01-43-54-17-47

Le Père Claude (Claude Perraudin), 51, avenue de La Motte-Piquet, 75015. Tél: 01-47-34-03-05

Le poulet aux noix caramélisées de Julie Andrieu

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes :

500 g d'escalope de poulet fermier

100 g de noix

1 cuil à soupe rase de maïzena

2 cuil à soupe d'huile d'arachide

1 cuil à soupe d'ail haché

1 cuil à café de gingembre hâché

2 cuil à soupe de xeres ou 1 de vinaigre de xeres et 1 d'eau

2 cuil à soupe de sauce de soja

1 cuil à soupe de sucre roux

quelques brocolis

- Découpez les blancs de poulet en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle ou un wok. Faites sauter le poulet 1 à 2 min à feu vif et retirez à l'écumoire.

- Remplacez par les noix, ajoutez l'ail et le gingembre et laissez cuire 2 min en remuant. Ajoutez la sauce de soja, le xeres et le sucre et laissez caraméliser quelques instants.

Ajoutez le poulet, remuez 1 min et servez, accompagné de brocoli vapeur.

Une idée: terminez en faisant revenir 300 g de cubes d'ananas (éventuellement surgelés) dans la même poêle et servez le tout avec du riz sauvage et basmati.