



# La Recette de la semaine avec . . .

**Jean-Pierre SAYSSET**



*Jean-Pierre SAYSSET*

## Poule Célestine aux olives

- Détailler la poule en morceaux, couper les carottes, les oignons, la branche de céleri en mirepoix.
- Faire revenir les morceaux de poule dans la graisse de canard, ajouter les légumes, déglacer au vin blanc, singer à la farine.
- Puis ajouter la tomate concentrée, les olives vertes dénoyautées et blanchies, les cèpes secs, le sel, le poivre.
- Mouiller avec du fond de veau, thym, laurier et clous de girofle.
- Laisser mijoter lentement à petit bouillon, environ 2 heures.



### INGREDIENTS pour 6 personnes

- 1 poule de 2.5 Kg
- 200 g de carottes
- 300 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 dl de vin blanc
- 100 g de farine
- 100 g de cèpes secs
- 1 branche de céleris
- 2 l de fond brun de veau
- 60 g de graisse de canard
- Clous de girofle
- Thym, laurier, poivre, sel