

# Poulet bicyclette «Alicuit»

Pour les « Vazaha » (étrangers) abats de canard, oie, vieille poule...

## Ingrédients

- 1 poulet bicyclette entier coupé en morceaux
- 1 oignon
- 3 carottes (coupées en rondelles)
- 1 navet (coupé en tranches fines)
- champignons secs facultatif (à faire tremper dans eau chaude)
- 1 petit sachet d'olives
- 5 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de farine



## Préparation

- 1 - Dans une cocotte, mettre la viande avec 1 cuillère à soupe de farine et remuer. Faire dorer la viande..
- 2 - Délayer ensuite avec un verre d'eau puis recouvrir d'eau chaude.
- 3 - Pendant que la viande cuit, faire dorer oignon, carottes, navet, dans une poêle puis les ajouter dans la cocotte où cuit la viande.
- 4 - Y incorporer les champignons et leur jus, ainsi que les olives (sans le jus).
- 5 - Arrosez avec un kub de bouillon à couvert très largement.
- 6 - Couvrir et laisser mijoter doucement pendant environ 1 heure...
- 7 - Rajouter les pommes de terre coupées en gros morceaux et finir de cuire jusqu'à la cuisson des pommes de terre.

Et c'est là que vous allez découvrir le "truc en plus" !

En effet entre 6 et 12 minutes avant la fin de la cuisson (selon le temps de cuisson de vos pâtes inscrit sur le paquet plus quelques 2 à 3 mn de "sécurité" ), vous faites un gros trou dans votre "alicuit" et vous versez votre paquet de pâtes sèches dedans.!

Vous "touyez" et vous laissez "remijoter" jusqu'à ce que les pâtes aient absorbé presque tout le jus et qu'elles soient cuites à votre goût. Et bien sûr les viandes sont alors cuites à point et bien tendres .

Tout est alors moelleux comme un oreiller de plumes... et le rêve passe !

NB Vous remarquerez que je n'ai pas salé ni poivré : faites le vers la fin de la cuisson. Triple bénéfice :

- 1° Le poivre sauvage garde mieux son parfum ,
- 2° mis en début de cuisson le sel durci la viande ...
- 3°avez-vous pensé qu'un de vos convives (ou vous même) sont peut-être au régime !

## NOTES TECHNIQUES

- un gros bouquet garni : laurier, thym, ciboule ou ciboulette ou vert de poireau (ou les 3), plein de persil et rajoutez donc 1 branche d'estragon, 1 de mélisse, et 1 petite d'armoise . et si vous en avez ajouter de la bourrache et du géranium odorant (le citronné). Ficelez votre bouquet garni attachez le bien et laissez lui une longue queue ! Vous pourrez attachez à la queue de la marmite : vous pourrez le "repêcher" sans problème à la fin pour le presser et en sortir le jus sans vous brûler ni le défaire !

- Dans un restant de "bouillon gras" de la veille dégraissé soigneusement et allongé d'un vin blanc doux.. (et d'un peu d'eau de source ou du puit quand même !). Faites bouillir vos herbes compotées et là 2 variantes : 1/ vous aimez les herbes vous "déglacez" votre cocotte avec le bouillon "brut" ou 2/ vous le passez soigneusement

- viandes : des ailerons ou comme on dit chez moi des "abattis" d'oie ou de canard c'est meilleur, sinon de la vieille poule (vous pouvez même mélanger il faut juste que la durée des cuissons soient compatibles ). C'est là un des secrets de ces plats anciens qui cuisaient au feu de bois : plus la cuisson est lente et longue meilleur c'est !

ENJOY!