

La découpe et la cuisson de la Geline de Touraine

Lorsque la volaille est découpée, on peut appliquer un temps de cuisson différent selon les morceaux : les cuisses, plus longues à cuire, seront démarrées avant les blancs qui doivent rester moelleux et ne pas se dessécher.

Si vous choisissez de cuire la volaille entière, veillez à l'arroser toutes les 15 mn avec son propre jus (ne rajoutez-pas de matière grasse) et à protéger les blancs à mi-cuisson pour qu'ils ne se dessèchent pas.

Un bon truc : pochez la géline avant de la passer au four. Placez la volaille dans un faitout rempli d'eau froide et de légumes. Portez à ébullition et laissez frémir 20 mn. Égouttez et enfournez.

VIDER LA VOLAILLE

Avant d'entamer la découpe, pensez à vider votre volaille si elle est effilée. Après avoir coupé la tête et le cou, placez-la à plat, ailes vers le bas. Pratiquez une incision vers le haut au niveau du croupion. Retirez à la main l'œsophage, le gésier, le foie. Ouvrez et videz le gésier, enlevez la peau intérieure. Retirez le fiel (partie verte) du foie. Le foie et le gésier ainsi préparés peuvent être utilisés dans les recettes.

Condition indispensable pour réussir la découpe : munissez-vous d'un couteau bien aiguisé. Après avoir vidé la volaille (voir encadré), commencez la découpe.



1 – DÉTACHER LA CUISSE.



2 – COUPER LA CUISSE EN DEUX, AU NIVEAU DE L'ARTICULATION.



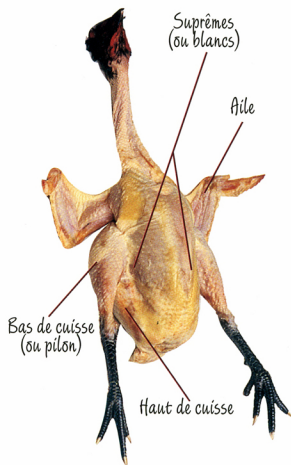
3 – LE COFFRE COMPREND LES DEUX SUPRÊMES. DÉTACHEZ-LE EN COUPANT LA VOLAILLE SUR LA LONGUEUR EN PARTANT DE L'AVANT.



4 – COUPEZ EN DEUX LE RESTE DE LA CARCASSE.



5 – FICELEZ LE COFFRE.



Photos de découpe réalisées avec le concours de Jacky Dallais

TRUFFER

Quelques truffes en fines lamelles sous la peau donnent un parfum tout à fait spécial à la Dame Noire. Soulevez doucement la peau à l'avant de la volaille prête-à-cuire. Glissez deux lamelles de truffe du Richelais sur chaque cuisse et sur chaque blanc. Réservez la volaille au moins une heure pour qu'elle s'imprègne de la truffe. La volaille peut être ensuite simplement rôtie entière.