

La Frigousse du « Grand Ordre » (telle qu'elle devait être consommée jadis)

Ingrédients

1 beau poulet et 1 canard de ferme
2 pigeons coupés en morceau
250 à 300 g de lard dessalé ou frais
2 oignons grossièrement hachés
1 bouquet garni
1 verre de vieille eau de vie
1 bouteille de cidre
3 livres de marrons de Redon
sel, poivre, cardamome, muscade

Réalisation

Mettre au fond d'une cocotte (jadis appelé frigoussière) un peu d'huile et un morceau de beurre.
Y faire revenir les morceaux de volaille.
Lorsqu'ils sont dorés de tous les cotés, les ôter et les garder au chaud.
Nettoyer la cocotte et remettre huile et beurre.
Laisser chauffer et y placer les oignons, faire doucement dorer sans laisser roussir.
Ajouter les lardons blanchis et séchés ainsi que la volaille, faire bien revenir le tout et flamber avec l'eau de vie.
Mouiller largement avec le cidre, assaisonner, mettre le bouquet garni et laisser « frigousser » (mijoter) à feu doux.
Au dernier moment ajouter les marrons presque cuits, les épices se mettent également en fin de cuisson, cependant avant les marrons.
Servir dans un plat creux ou mieux dans la frigoussière si vous en avez une en cuivre ou en fonte.
Si vous désirez un légume, servir à part des pommes coupées en quartiers et revenues au beurre. Les petits artichauts braisés peuvent aussi faire l'affaire.
Hors saison, on peut employer des marrons sous vide.

