

Volaille à la crème de morilles

Purée de panais à l'huile de noisette

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : septembre 2018

Source recette :

Saveurs et santé la cuisine sous vide

Manger et cuisiner éco responsable François Pasteau

1. ELEMENTS DE LA VOLAILLE

1 Volaille entière 1,6 kg à 1,8 kg

50 g de beurre

Thym

Sel fin, poivre du moulin

5 cl d'huile d'olive

Habiller et découper à cru la volaille. Les blancs et les cuisses seront cuits sous vide.

Concasser et dégorger la carcasse pour faire un fond blanc de volaille.

Mettre en sac avec le thym et faire le vide.

Cuire les blancs et les cuisses à 56° à cœur.

Durée de cuisson des blancs +/- 50 mn – des cuisses :

Au terme de la cuisson, les plonger dans une eau glacée ou en cellule.

Au moment du service, les remettre en température dans leur sac et à l'envoi les passer dans un beurre clarifié pour colorer la peau.

2. FOND BLANC DE VOLAILLE

Carcasses de volaille

50 g d'échalotes

50 g d'oignon

50 g de céleri en branche

25 g de poireau

4 gousses d'ail

1 bouquet garni

Poivre en grain, girofle

Blanchir les carcasses bien égorgées, écumer, ajouter la garniture aromatique et les aromates. Laisser cuire à frémissement pendant 1h30.

3. ECHALOTES CONFITES

300 D'échalotes pas trop grosses

10 cl de jus de cerise

Thym

5 cl de vinaigre balsamique

2 baies de genièvre

20 g de cassonade

½ gousse d'ail grillée

Poivre mignonette

Gros sel

Eplucher les échalotes, placer en sac de cuisson sous vide avec les autres ingrédients. Faire le vide. Cuire à 85° 60 mn.

Au terme de la cuisson récupérer le jus de cuisson et faire réduire à consistance sirupeuse pour glacer les échalotes ensuite.

Poser une échalote par assiette

4. PUREE DE PANAIS A L'HUILE DE NOISETTE

600 g de panais

30 cl de crème liquide

10 cl d'huile de noisettes

50 g de cerneaux de noix fraîches.

Sel fin

Eplucher les panais et les couper en morceaux.

Réservez les peaux pour en faire des chips.

Cuire les panais à la vapeur 15/20 mn

Mixer au Blender, crémer à consistance.

Réaliser une quenelle un peu creusée pour y ajouter l'huile de noisette et les noix dans l'assiette. Poser quelques chips dessus

5. CREME DE MORILLES

100 gr de morilles déshydratées.

20 g de beurre

½ botte de ciboulette

70 g de beurre

70 g de farine

1 litre de fond blanc de volaille

20 cl de crème

Réhydrater les morilles, changer plusieurs fois l'eau pour bien retirer la terre. Les concasser et les suer au beurre.

Réaliser une sauce suprême de volaille et ajouter les morilles. Laisser infuser doucement.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter à l'envoi la ciboulette ciselée.