

Poulet rôti comme chez Mamie (Top Chef 2020, S11E4)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.7 Kilo
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	0.25 Litre
	Oignon	1 Pièce
	Carotte	1 Pièce
	Ail	Pièce
	Oeufs	4 Pièce
	Vin blanc, cognac	PM
	Echalote	1 Pièce
	Maïs	1 Pièce
	Trompettes de la mort	250 Gramme
	Baby maïs	25 Gramme
	Pommes de terre bintje	4 Pièce
	Champignons de Paris	4 Pièce
	Cous de poulet	4 Pièce

Etapes de préparation

- 1 Dans une casserole bien chaude avec de l'huile d'olive, faites colorer les pilons de poulet. Ajoutez la garniture aromatique, carotte, oignon, thym, laurier coupée grossièrement. Laissez colorer et déglacez au vin blanc. Ajoutez de l'eau à hauteur et laissez réduire. Chinoisez et débarrassez en saucière
- 2 Dans une sauteuse avec de l'huile olive, faites revenir les foies de volaille avec une échalote ciselée, déglacez et flambez au cognac. Ajoutez le œufs, les jaunes d'œufs et la crème et mixez. Passez au chinois et débarrassez dans des ramequins. Enfourez dans un four vapeur pendant 25min à 85°

Poulet rôti comme chez Mamie (Top Chef 2020, S11E4)

- 3 Mettez les cous à confire dans de la graisse de canard avec 4 gousses d'ail en chemise, le thym et le laurier. Une fois cuit effilochez et réservez. Conservez la peau comme chips pour la décoration de l'assiette
- 4 Pochez les maïs dans l'eau et terminez la cuisson au barbecue pour un goût fumé. Coupez les pieds des trompettes de la mort et effilochez. Faites les sauter à l'huile d'olive avec une échalote ciselée. Réservez
- 5 Faites sauter les champignons de Paris dans une poêle beurrée, ajoutez une échalote ciselée. Déglacez avec le viandox, ajoutez de la crème et du lait entier à hauteur, mixez et réservez pour faire une émulsion
- 6 Contisez les suprêmes de volaille. Disposez entre la chair et la peau le thym, le laurier ainsi que du beurre. Dans une sauteuse avec du beurre, faites dorer les suprêmes côté peau en arrosant généreusement en beurre les suprêmes. Réalisez un sabayon avec les jaunes et le jus d'un citron puis serrez avec un beurre noisette. Débarrassez en siphon avec 2 cartouches de gaz et réservez
- 7 Épluchez puis coupez les pommes de terre bintje en bâtonnet de 1 x 1 cm. Passez en friture à 140° 4 min. Ajoutez de la graisse de bœuf sur les frites. Laissez reposer 15 min puis re-frire à 180° quelques secondes
- 8 Faites souffler le maïs à la poêle avec de l'huile neutre, assaisonnez sel et poivre et mixez
- 9 **Dressage**
Dressez un suprême de volaille au centre de l'assiette, versez le jus. Disposez des morceaux de baby maïs, de grains d'épi de maïs et la poudre de pop corn. Dans une assiette à part disposez les frites. Dans un petit bol à part posez un gâteau de foie de volaille, quelques effilochés de champignons et cou. Versez l'émulsion autour. Posez la chips de cou. Servir les crêtes à part et le siphon beurre noisette