

Aller-retour Mississi-Seine et épices cajun (Top Chef 2020)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Ailerons de poulet	8 Pièce
	Crêtes de poulet	8 Pièce
	Pommes de terre	4 Pièce
	Gros champignons de Paris	4 Pièce
	Botte de persil	1 Pièce
	Farine	30 Gramme
	Oignon	1 Pièce
	Echalote	1 Pièce
	Ail	1 Pièce
	Epices cajun	PM
	Peaux de poulet	2 Pièce
	Pain rassis	150 Pièce
	Sauce soja	PM

Etapas de préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre avec la peau dans une eau salé pendant 25 min. Egouttez et passez les pommes de terre au tamis pour obtenir une purée fine. Assaisonnez avec les épices cajun. Débarrassez dans une plaque à débarrasser. Bloquez en froid négatif. Détaillez des bâtonnets pour faire des frites. Panez dans la farine et faire frire à 170° jusqu'à coloration. Débarrassez sur papier absorbant. Assaisonnez et réservez
- 2 Faites sauter l'oignon, l'échalote, l'ail et les champignons taillés en brunoise, dans une sauteuse à l'huile d'olive, assaisonnez, ajoutez le thym et le persil haché. Ajoutez le pain de mie préalablement mouillé dans le jus de poulet. Récupérez les filets de poulet et ouvrir dans la longueur pour faire une ballottine, disposez la farce à l'intérieur. Roulez dans un film alimentaire et enfournez dans un four vapeur à 75° pendant 15 min

Aller-retour Mississi-Seine et épices cajun (Top Chef 2020)

- 3 Posez la peau de poulet sur silpat et enfournez à 160° pendant 30 min. Réservez
- 4 Faites blanchir les crêtes de poulet. Débarrassez dans une casserole, avec un peu de beurre, déglacez au vinaigre de vin rouge. Laissez réduire à sec. Réservez les crêtes pour le dressage
- 5 Récupérez les parures de poulet et laissez colorer dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Mouillez à hauteur, ajoutez le thym et le laurier et laissez réduire de moitié. Filtrez et débarrassez en saucière
- 6 Désossez les ailerons des poulets gardez l'extérieur retirez l'os central. Récupérez la chair de l'aile. Hachez et ajoutez vert de cebette les herbes et la sauce soja. Hachez la farce. Epices cajun et mélangez. Farcir les ailerons vidées pour en avoir 2 par personne. Enfounez au four vapeur à 90° pendant 4min. Snackez au barbecue.
- 7 Mélangez 100ml de sauce soja sucrée, un peu d'eau et les épices cajun. Laissez réduire de moitié. Laquez les ailerons de chaque coté jusqu'à belle coloration
- 8 Hachez le pain, ajoutez les herbes hachées, un pointe d'épice cajun puis imbibe avec jus de volaille. Filmez en ballottine 2 boudins de farce. Bloquez au froid. Ouvrez le filet en 2 calez la farce sur 2 filets. Refermez et refilmez en ballottine en formant la forme du filet de poulet. Réalisez une cuisson vapeur pendant 40 min à 68°C
- 9 **Dressage**
Dans une première assiette, disposez un filet de poulet avec la farce, 2 crêtes de poulet et les chips de peau de poulet sur le dessus. Servez avec la saucière de jus. Dans la seconde assiette disposez quelques frites et ajoutez 2 pilons de poulet farcis par assiette