

Haut de cuisse de poulet au comté et canard



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
20455	Haut de cuisse de poulet 120/200 g	5 Pièce Unitaire
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	300 Gramme
16186	Aiguillette de canard gras Rougié	100 Gramme
	Mélange de jeunes carottes, pommes de terre, panais	600 Gramme
	Asperges blanches	1,5 Kilo
63986	Courgettes grillées	200 Gramme
	Jus corsé de volaille	15 Centilitre
	Poivre	PM

Recette

1. Préparation de la farce : mettre en décongélation pendant 5 à 10 minutes sur une planche les aiguillettes de canard surgelées. Puis les découper en petits cubes de 5 mm. Réserver
2. Réaliser le mini rôti : déposer sur la planche côté peau le haut de cuisse préalablement mis en décongélation et désossé et assaisonner de poivre et sel.
Déposer ensuite les cubes de comté, les cubes de canard et ajouter une cuillère à soupe de mélange de légumes à rôtir décongelé. Fermer l'ensemble.
3. Procéder au ficelage en forme melon. Cuire dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, déglacer avec le jus de volaille corsé. Déposer ensuite en cuisson la volaille sur une plaque à pâtisserie à 165°C pendant 25 minutes. Réduire la sauce, rectifier l'assaisonnement, réserver
4. Procéder à la cuisson des asperges blanches : au four vapeur, dans une plaque perforée pendant 10 à 12 minutes. Réserver.
5. Fabriquer les fagots d'aperges blanches avec des courgettes grillées préalablement décongelées. Procéder au dressage.