

Top Chef - La raviole et son bouillon d'Arnaud & Quentin



Ingrédients (pour 0 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 PM	Blancs de poulet	~
2 PM	Oignons blancs	~
PM	Thym	~
PM	Laurier	~
PM	Ail	~
2 PM	Blancs de volaille	~
PM	Beurre	~
PM	Sel/poivre	~
1 PM	Tête d'ail	~
1	Persil plat	~
PM	Vinaigre de Xérès AOP en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0035095
0.2	Pomme de terre	~
1	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412

Étapes de préparation

1

Jus de volaille

Dans un rondoeau fumant, colorer nos blancs de poulet taillés en petits morceaux à l'aide d'huile de pépins de raisin. Remuer régulièrement pour colorer l'ensemble des petits morceaux. Lorsque de jolis sucs de cuisson apparaissent dans notre rondoeau, ajouter les oignons émincés, le thym, le laurier. Continuer la coloration. Ajouter le beurre à la fin de la coloration et remuer régulièrement.

- 1 Mouiller à l'eau. Veiller à bien décoller tous les sucs de cuisson ; c'est ce qui donne le goût à notre jus. Cuire 30 minutes (l'idéal est 6 heures mais dans top chef il faut accélérer toutes les préparations). Chinoiser. Réduire. Lorsque notre jus a le goût souhaité, réserver.
- 2 **Blanc de volaille**
Assaisonner les blancs de volaille avec le sel et les colorer dans une poêle fumante d'huile de pépins de raisin. Lorsque l'on a obtenu une jolie coloration, baisser le feu, ajouter les aromates et le beurre. Arroser et retirer lorsque le blanc est quasiment cuit. Laisser reposer pour obtenir une jolie cuisson. Réserver.
- 3 **Condiment ail confit-persil**
Dans une huile de pépins de raisin avec des aromates (thym, laurier, etc), faire confire l'ail tout doucement (80 °C environ). Débarrasser lorsque l'ail est bien confit (bien moelleux et très doux en goût). Ciseler le persil plat finement. Dans un mortier, écraser l'ail confit puis ajouter le persil plat ciselé. Assaisonner sel et poivre et ajouter le vinaigre de Xérès ; cela doit être plutôt acide pour balancer avec le reste des éléments de la bouchée.
- 4 **Pommes paille**
Éplucher les pommes de terre. Réaliser une fine julienne puis rincer à l'eau pour enlever tout l'amidon et éviter que cela colle au moment de la cuisson. Sécher au maximum. Frire jusqu'à jolie coloration (environ 1 minute 30) dans une huile à 180 °C. Débarrasser sur un papier absorbant. Saler légèrement. Réserver.