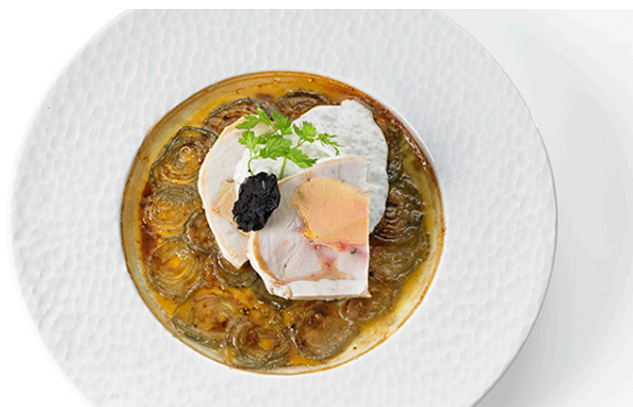


Coffre royal de Bresse, foie gras, truffe au thé fumé, carpaccio d'oignon et écume parmesan



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
147026	Poulet fermier BRESSE AOP VF 1,4/1,5 kg	1 Pièce Unitaire
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g Rougié	300 Gramme
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	100 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	80 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L PassionFroid	30 Centilitre
	Truffe	30 Gramme
	Thé fumé Lapsong Souchong	10 Gramme
	Oignon rouge de Roscoff	400 Gramme
	Jus de volaille	0,5 Litre
	Sucre	8 Gramme
	Poivre blanc	PM
	Fleur de sel	PM
	Armagnac	PM

Recette

- Démonter les deux suprêmes ensemble sans couper la peau. Défaire les manchons. Mettre à plat les suprêmes
- Déposer le lobe de foie gras éveiné au centre du suprême. Saler, poivrer. Monter le suprême et le serrer dans une poche sous vide. Cuire à basse température pendant 2h à 110°C. Réserver
- Préparation du carpaccio d'oignons : Eplucher. Réaliser des tranches très fines. Déposer en rosace dans une assiette
- Préparer le bouillon de thé fumé avec le jus de volaille. Faire réduire l'ensemble pendant 30 minutes pour concentrer les arômes
- Saupoudrer les oignons de poudre de parmesan. Ajouter le bouillon 1mm au-dessus des oignons. Cuire l'ensemble au four à 100°C pendant 30 minutes
- Préparer l'écume : Mélanger et mixer la poudre de parmesan, la crème liquide et le poivre blanc. Travailler l'ensemble au mixeur plongeur
- Au moment du dressage, déposer les suprêmes et le foie gras sur le dessus. Terminer avec des copeaux de truffe et l'écume parmesan