

Poulet de Bresse en trois cuissons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|---------------|
| 222241 | Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié | 200 Gramme |
| 216472 | Poitrine fumée tranchée VPF 400 g | 300 Gramme |
| 283913 | Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé | 250 Gramme |
| 147026 | Poulet fermier de Bresse AOP VF 1,4/1,5 kg | 500 Gramme |
| 206586 | Pois maraicher BIO 2,5 kg Bonduelle | 400 Gramme |
| | Agar agar | PM |
| | Bouillon de légumes | 3 Litre |
| | Céleri branche | 100 Gramme |
| | Tête de chou frisé | 0.5 Pièce |
| | Poivre de Guinée | PM |
| | Truffe noire | 30 Gramme |
| | Huile de truffe | 2 Centilitre |
| | Sucre | 100 Gramme |
| | Vin blanc | 15 Centilitre |
| | Fleur de sel | PM |
| | Poivre du moulin | PM |
| | Vinaigre balsamique | PM |

Etapas de préparation

1 Préparation du bouillon de légumes

Associer la brunoise de légumes, le céleri, les chutes de choux, le sucre et le lard fumé. Laisser cuire pendant 30 minutes

Poulet de Bresse en trois cuissons

2 Préparation du poulet de Bresse

Pocher le poulet de Bresse pendant 10 minutes. Retirer. Prelever les suprêmes, démonter les sot l'y laisse puis retirer les deux cuisses

3 Pour les suprêmes

Soulever la peau. Déposer une belle tranche de foie gras et les lamelles de truffe. Filmer l'ensemble

4 Cuire dans le bouillon sans faire de bulles, pendant 20 minutes. Réserver

5 Pour les cuisses de poulet

Pour les cuisses de poulet : Désosser l'intégralité des cuisses. Prélever la peau sans l'abimer. Hacher la chair. Ajouter la truffe et une partie de la garniture aromatique servi au bouillon

6 Ajouter les cubes de foie gras. Mettre à plat la peau de la cuisse. Ajouter une partie de la garniture. Rouler l'ensemble en forme de rôti. Ficeler. Rôtir au four. Réserver

7 Pour les sot l'y laisse

Pour les sot l'y laisse : Mélanger avec une partie du chou frisé, la truffe, les pépites de foie gras et une partie du poulet. Fermer le tout avec une jeune feuille de chou légèrement blanchie. Pocher dans le bouillon pendant 30-40 minutes

8 Pour les pois maraîchers

Pour les pois maraîchers : Filtrer le bouillon. Incorporer l'agar agar (1 g pour 10 g de bouillon). Mettre dans un cilpate. Déposer les pois à l'état surgelé et couler le bouillon gélifié à l'intérieur. Laisser prendre 1h.

9 Dressage

Au moment du dressage, saisir les suprêmes côté peau pour les poêler. Trancher en biseau. Pour la cuisse, après cuisson au four, découper en rondelles. Finir avec le sot l'y laisse poché dans la feuille de chou et les petits pois en gelée. Faire réduire le reste de bouillon. Ajouter une pointe de vinaigre balsamique

L'astuce du chef



Pocher avant les autres cuissons du poulet permet d'apporter tendreté et moelleux

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid