

Mini rôti de poulet jaune farci aux pleurotes, confit de brunoise d'antan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
191060	Cuisse de poulet jaune déjointée VF 220/240 g	10 Pièce
3201	Bloc de foie gras de canard 30% morceaux tranché 10 x 40 g Rougié	100 Gramme
270457	Mirepoix de légumes d'antan 1 kg.	1.3 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Ail en chemise	10 Pièce
	Pleurote ail et fines herbes	500 Gramme
	Beurre demi-sel	75 Gramme
	Crème fraîche	30 Centilitre
	Fond de volaille	30 Centilitre
	Porto	20 Centilitre
	Huile de noisette	2 Centilitre
	Brins de romarin	2 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation des rôtis : mettre à plat les cuisses de poulet, saler et poivrer. Ajouter les pleurotes préalablement poelées au centre. Rouler et ficeler puis marquer en cuisson et bien colorer. Finir la cuisson au four à 100°C.
- 2 Sur une plaque à rôtir, mettre la brunoise, l'ail en chemise et les brins de romarin. Assaisonner, ajouter le beurre 1/2 sel et cuire au four en même temps que les cuisses de poulet.
- 3 Sauce foie gras : dans un sautoir, faire suer les échalotes au beurre 1/2 sel puis déglacer au porto après petite coloration. Ajouter le fond de volaille puis faire réduire de 2/3. Ajouter la crème puis le foie gras et mixer l'ensemble. Rectifier l'assaisonnement.

Mini rôti de poulet jaune farci aux pleurotes, confit de brunoise d'antan

L'astuce du chef



Pour la cuisson à basse température au four, mettre les minis rôtis en poche sous-vide pour un moelleux incomparable.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire national PassionFroid