

Poitrine de volaille étuvée au champagne, sauce suprême

La chair des cuisses pour farcir des fagotini

Légumes au bouillon

Ingrédients pour 6 personnes :

6 filets de volaille avec la peau et sans les ailerons, 2dl de champagne, 1 cuillère à café de beurre, assaisonnement

Pour le bouillon de volaille :

2 sachets Ariaké de volaille, 2 litres d'eau, 2 cuisses de poulet

Pour la sauce :

½l de fond blanc de volaille corsé, Maïzena, 1dl de crème, 20g de beurre, le bouillon de cuisson des poitrines au champagne, assaisonnement

Pour les fagotini :

2 cuisses de volaille cuites dans le bouillon, 4 champignons de Paris, crème, 40g de foie gras en terrine, 1 trait de crème, Maïzena, 12 feuilles de raviolis chinois, 12 liens de poireau blanchis d'une dizaine de cm de long, assaisonnement.

La brunoise de légume :

1 carotte, 1 carotte blanche, 1 carotte jaune, ½ céleri, 1 panais, 1 poireau, 6 champignons de Paris, 3dl de bouillon de volaille, 20g de beurre, assaisonnement

Le bouillon de volaille : Cuire à couvert à feu moyen, les cuisses de poulet 45mn environ dans 2 litres d'eau avec les sachets Ariaké. La chair doit être bien tendre et se détacher facilement des os. Décortiquer alors les cuisses en ne gardant que les chairs sans peau ni os. Réserver et filtrer le bouillon.

Les fagotini : Couper les champignons, le foie gras et la chair des cuisses en petits dés. Faire cuire les champignons dans une petite louche de bouillon puis ajouter le trait de crème. Lier avec la Maïzena pour obtenir une sorte de béchamel épaisse. Ajouter alors la chair des cuisses et le foie gras et mélanger bien.

Rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir avant de déposer une petite cuillère de cette farce au centre des 12 feuilles de raviolis.

Les fermer comme une bourse et les maintenir avec le lien de poireau.

Blanchir dans une casserole d'eau salée pendant 30 secondes avant de les rafraichir dans une calotte d'eau froide. Egoutter et réserver sur une assiette.

Les enduire d'un peu de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

La brunoise de légumes : Couper tous les légumes en dés de 5mm. Les cuire ensemble (sauf les poireaux) dans 3dl de bouillon avec un peu de beurre, sel et sucre jusqu'à évaporation totale du bouillon.

Pour leur garder leur couleur verte, glacer les poireaux à blanc avec très peu d'eau, sel, sucre et un peu de beurre. Ajouter au dernier moment au reste des légumes.

Les poitrines : Assaisonner les poitrines et les ranger dans un plat creux. Mouiller avec le champagne et verser sur chaque blanc une petite cuillère de beurre fondu. Cuire au four une dizaine de minute à couvert et à 120°. Laisser reposer 5mn avant de récupérer le jus de cuisson pour la sauce.

La sauce : Réduire le fond blanc de volaille et le jus de cuisson des blancs de volaille jusqu'à obtenir 5dl d'un bouillon corsé. Le lier avec la Maïzena. Ajouter la crème et le beurre. Cuire 5mn avant de mixer la sauce qui va blanchir et devenir onctueuse.

Dressage : Réchauffer tous les ingrédients. Poser au fond de l'assiette, 1 socle de légumes au bouillon. Poser dessus le suprême de volaille sans la peau. De chaque côté poser un fagotini (2 par assiette). Napper de sauce.