



CROMESQUIS DE DINDE AUX ÉCHALOTES CONFITES, MOUSSELINE DE CAROTTES ET JUS DE CARCASSE

Ingrédients : pour 6 personnes

- Restes des cuisses de dinde d'hier
- 50 gr de persil
- 300 gr d'échalotes
- 1 kilo de carottes
- 10 gr de beurre pour la mousseline

- La carcasse de la dinde
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 gousses d'ail
- 1 verre de gris de Toul (vin de Moselle AOP)
- 200 gr de chapelure
- 3 œufs
- 150 gr de farine
- 50 gr de beurre
- Sel gris
- Poivre du moulin



Instructions :

- Récupérer toute la viande sur les cuisses de votre dinde, puis hacher grossièrement. Ciseler le persil et réserver.
- Éplucher et couper en deux les échalotes, les faire saisir à la poêle puis les finir à four à 120°C pendant 20 minutes. Une fois refroidies, les hacher grossièrement et les incorporer dans le mélange cuisse / persil et mélanger bien. Former des boulettes d'environ 50 gr chacune.
- Concasser le reste de la carcasse, puis faire pincer à la casserole afin d'obtenir une belle coloration sans cesser de remuer. Ajouter la carotte, l'oignon et la grosse d'ail. Déglacer avec le Gris de Toul, décoller les sucs puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Faire réduire, passer le tout, puis ajouter le beurre.
- Éplucher et couper vos carottes en rondelles puis les mettre à cuire dans l'eau. Passer au presse-purée et ajouter le beurre, saler et poivrer.
- Réaliser une panure à l'anglaise et paner les boulettes de cuisses de dinde. Faire frire les boulettes rapidement et les disposer sur l'assiette avec la mousseline de carotte et le jus.



Chef Nicolas RIVOALLAN
Code Cuisine
58 rue de Béarn – 54400 COSNES ET ROMAIN