



SUPRÊME DE POULET FERMIER DE NOS PLATEAUX FOURRÉ AU BOUDIN NOIR de chez Rolland Molivier

Étuvé de radis vert, pomme rénettes et potimarron aux champignons de Paris, crème de vieille prune de la région

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 suprêmes de poulet fermier
- 1 tête d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 botte de coriandre
- 500 gr de boudin noir de chez Rolland Molinier
- Sel et piment d'Espelette

- 650 gr de radis asiatiques
- 500 gr de pommes Rénette
- 500 gr de potimarron
- 600 gr de champignons de Paris
- 50 cl de crème liquide 35%
- 250 gr de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 8 cl de cidre
- 1 citron jaune



Progression

Lever les manchons de poulet,

Les concasser et les faire revenir avec un peu d'huile d'olive, rajouter la moitié de l'oignon rouge et émincé. Déglacer au cidre, réduire et mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Ouvrir les suprêmes de volaille en portefeuille, lever la peau du boudin et faire 6 jolis bâtonnets.

Les mettre au centre de chaque suprême, bien assaisonner et rouler dans un film étirable. Bien serrer les boudins et les mettre à cuire dans une russe avec de l'eau frémissante à 65°C environ 25 minutes. Laisser reposer quelques instants avant de retirer le film.

Éplucher les légumes et les tailler en fin brunoise et réserver.

Cuire individuellement les légumes de la garniture avec du beurre, un peu d'huile et du thym et gousse d'ail. Les garder bien croquants. Émincer et faire suer les champignons de Paris et beurre et réserver.

Tailler les pommes fruits avec la peau en julienne à la mandoline et 1 verre de jus de citron afin qu'elle ne noircisse. Réserver.

Mélanger le potimarron et les radis déjà cuits. Retirer l'ail et le thym, et rajouter la coriandre taillée en chiffonnade.

Passer le fond de volaille au chinois, le crémier et bien faire réduire. Rectifier l'assaisonnement et émulsionner au dernier moment avec 80 gr de beurre.

Dressage

Sur 6 assiettes, poser un cercle de 10 cm de diamètre et dresser le mélange de potimarron et radis vert.

Tailler les suprêmes de volaille en sifflet et poser sur le lit de légumes.

Disposer les champignons de Paris en rosace autour de l'assiette et napper de sauce crémée, servir chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin

75009 Paris