



## POULARDE AU CHOCOLAT BLANC

### Ingrédients pour 4 personnes

1 poularde  
400 gr d'asperge vertes  
  
50 gr de beurre demi-sel  
Huile neutre  
20 gr de chocolat blanc  
1 échalote  
1 oignon  
¼ poireau  
Persil  
50 ml de crème liquide  
50 ml de crème épaisse



### Progression

#### **Préparation de la sauce**

Découper le cou et les ailes de la poularde pour faire un fond blanc avec l'oignon, le poireau, l'échalote et le persil. Une fois le fond blanc cuit, passer au chinois étamine et faire réduire avec la crème liquide et la crème épaisse.

Rajouter le chocolat blanc et toute fin de réduction et mixer la sauce. Réserver.

#### **Cuisson de la poularde**

Faire chauffer une cocotte avec le beurre demi-sel et un peu d'huile neutre. Faire bien colorer la poularde sur tous les côtés.

Laisser la poularde à cuire à 63°C dans la cocotte avec son couvercle pendant environ 4 heures.

#### **Cuisson des asperges**

Découper la poularde et réchauffer les morceaux côté peau dans une poêle avec une noisette de beurre, puis réserver. Mettre les asperges dans la poêle avec le même beurre à cuire quelques minutes.

### Dressage

Disposer les asperges dans le fond de l'assiette avec un morceau de blanc et un morceau de cuisse par personne. Napper le tout de la sauce onctueuse.

Vous pouvez, si vous en avez, y ajouter quelques morilles fraîches, c'est aussi le début de la saison.

A servir et déguster immédiatement.



**Chef Alfredo MARTIN MELLIOR**  
*Restaurant Mariette*  
24 rue Bosquet  
75007 Paris