



POULE FAISANE AU CONSOMMÉ, MINI-CHOUX FARCIS ET CAROTTE AU CUMIN

Ingédients pour 4 personnes

Poule faisane

2 poules faisanes

Consommé de poule

Carcasse des poules faisanes

½ carotte en dés

½ oignon brûlé

½ poireau émincé

1 bouquet garni

Clarification du consommé

½ tomate

½ carotte

½ oignon

¼ poireau

2 blancs d'œuf

½ blanc de volaille



Choux farcis

Cuisses des poules faisanes

5 cl de crème liquide

½ oignons ciselé

1/8 de botte de persil haché

10 gr de beurre

4 feuilles de chou vert

1 œuf

Sel / poivre

Dentelle de carotte au cumin

3 cl de jus de carotte

10 cl d'huile d'olive

15 gr de farine

Sel / Poivre

3 gr de cumin en poudre

Gelée de poule

150 cl de bouillon de poule

3 feuilles de gélatine

5 cl de crème liquide

3 gr d'agar-agar

5 cl de lait

Sel / poivre

Décoration et finition

12 coques de choux de Bruxelles cuites

12 gr de truffe noire en lamelles

4 mini-navets cuits

50 gr de champignons enoki

2 carottes en lamelles cuites

Progression

Poule faisane

Lever et rouler les blancs de poules faisanes dans un fil. Garder les cuisses pour le chou farci et les carcasses pour le consommé.

Consommé de poule

Colorer les carcasses de poules faisanes au four puis mettre avec la garniture dans une casserole avec de l'eau à hauteur et cuire à feu doux pendant 6 heures. Réserver au frais pendant 24 heures.

Clarification du consommé

Mixer tous les ingrédients avec les blancs d'œuf et verser dans le bouillon de poule à froid. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer. A frémissement, faire une cheminée (faire un trou dans la croûte qui se forme au-dessus du bouillon), laisser cuire pendant environ 40 minutes et filtrer délicatement le bouillon clarifié.

Choux farcis

Faire suer l'oignon au beurre. Passer les cuisses de poule désossées au hachoir et mélanger avec l'oignon, le persil haché, l'œuf, la crème, le sel et le poivre. Réserver.

Blanchir les feuilles de choux à l'eau bouillante salée. Les égoutter puis former les petits choux farcis. Les cuire au four avec un peu de bouillon de poule à 140 °C pendant 15 minutes.

Dentelle de carotte au cumin

Mélanger tous les ingrédients et cuire à la poêle antiadhésive par petite quantité. Laisser cuire jusqu' à l'apparition d'une dentelle.

Gelée de poule

Porter à ébullition le bouillon de poule avec la crème, le lait et l'agar-agar. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et rectifier l'assaisonnement. Faire couler une épaisseur fine du liquide sur une plaque et tailler la gelée de la même grandeur que le suprême de poule.

Cuire le suprême de poule dans le consommé à frémissement pendant environ 15 minutes.

Dressage et finition

Dans une assiette creuse, mettre le suprême de poule.

Ajouter la gelée de poule sur le suprême. Disposer les lamelles de carotte, les navets cuits, les lamelles de truffe et les champignons enoki. Ajouter le bouillon de poule faisane, les coques de choux de Bruxelles et le chou farci.



Chef Michel ROTH

Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson

Quai Président Wilson, 47

1201 Genève