

Poitrine de volaille soufflée, sauce suprême Truffes en cassolettes

Ingrédients pour 6 personnes :

3 suprêmes de chapon, 1dl de Noilly Prat, 1 noisette de beurre, assaisonnement, 3 escalopes de foie gras cru, 20g de truffe, 6 cuillères de brunoise de légumes,

Pour le bouillon de volaille :

1 sachet Ariaké de volaille, 6dl d'eau, la peau et les ailerons des chapons

Pour la sauce :

½dl de fond blanc de volaille corsé, Maïzena, 1dl de crème, 20g de beurre, assaisonnement

Pour la farce :

200g de filet poulet, 3g de sel, 100g de panade, 1 œuf, 100g de crème, 20g de truffe râpée

Pour la panade :

250g d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, 4 œufs, assaisonnement

Pour les truffes en cassolette :

6 truffes de 15 à 20g, 1dl de vin de Madère, 1dl de jus de viande, 6 cuillères de brunoise, 2 escalopes de foie gras, la chair cuite des ailerons de chapon, 6 disques de feuilletage de 10cm de diamètre, 1 œuf pour la dorure.

La brunoise de légume :

1 carotte, 1 carotte blanche, 1 oignon, ¼ céleri, ½ poireau, 3 champignons de Paris, 1dl de bouillon de volaille, 20g de beurre, assaisonnement

Le bouillon de volaille :

Cuire à couvert et à feu moyen, la peau, les ailerons de chapon 45mn environ dans 6dl d'eau avec le sachet Ariaké. La chair doit être bien tendre et se détacher facilement des os.

Décortiquer alors les ailerons en ne gardant que les chairs sans peau ni os.

Réserver et filtrer le bouillon.

La farce :

Confectionner une panade :

Faire bouillir l'eau et le beurre. Ajouter hors du feu la farine et faire dessécher à feu vif 2mn.

Ajouter également hors du feu les œufs et laisser refroidir.

Mixer la chair de poulet avec 100g de panade en ajoutant le sel, l'œuf, la crème et la truffe râpée.

Réserver en poche

La brunoise de légumes :

Couper tous les légumes en dés de 5mm. Les cuire ensemble (sauf les poireaux) dans 1dl 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 :

Ouvrir « en portefeuille » les filets de chapon. Les farcir avec une cuillère de brunoise, 1 escalope de foie gras, quelques fines tranches de truffe. Couvrir joliment l'ensemble avec une couche de farce.

Placer dans un plat à gratin et mouiller avec le Noilly Prat. Saler légèrement et lustrer au beurre fondu.

La sauce :

Réduire le fond blanc de volaille jusqu'à obtenir 4dl 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.

Les cassolettes :

Cuire 5mn le jus de viande et le Madère. Dans 6 petites cassolettes ou moules à soufflé de 6cm de diamètre, placer 1 truffe entière. Ajouter la brunoise de légumes, la chair des ailerons, le foie gras taillé en dés, la sauce madère. Recouvrir d'un disque de feuilletage. Bien souder les bords au moule et dorer à l'œuf battu. Cuire 18mn à 200° pour obtenir un feuilleté bien doré.

Dressage :

Cuire les suprêmes de chapon au four à 140° pendant 15mn. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un petit couteau. Couper chaque suprême en 2 dans le sens de la longueur et déposer au centre des assiettes. Napper de sauce. Servir la cassolette à part.