

La volaille de Barbezieux en deux cuissons, suprême en basse température et cuisse confite, fricassée de petits primeurs, sauce suprême

*par Thierry et Julien Verrat – Restaurant La Ribaudière (Bourg-Charente)
avec les produits de terredesaveurs.com*

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la volaille :

- 1 poulet de Barbezieux
- 2 escalopes de foie gras
- 2 blancs d'œufs
- 100g de crème liquide
- 200g de crêpine de porc
- 200g de poitrine de porc
- 50g de foie de volaille
- 30g de lard gras
- 1œuf
- 30g d'échalote ciselée
- 30g de foie gras
- Cognac
- Épice Rabelais
- Sel et poivre
- 5g de maïzena
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri

Pour la garniture :

- 30g de petits pois
- 30g de fèves
- 4 asperges vertes
- 4 asperges blanches
- 4 oignons nouveaux
- 2 artichauts bouquets
- 8 pommes de terre nouvelles
- 150g de beurre des Charentes
- Huile d'olive
- Sel, poivre, sucre



Préparation

Pour la volaille

Désosser la volaille puis ouvrir les blancs en deux et réserver les aiguillettes. Mixer les aiguillettes dans un robot puis ajouter les blancs d'œufs et la crème liquide à la fin, assaisonner de sel et de poivre, réserver.

Sur un film alimentaire, étaler de la crépine, y mettre un blanc de volaille ouvert, étaler de la farce, y mettre une demie escalope de foie gras, assaisonner de sel et de poivre. Refermer le tout et le rouler dans le film alimentaire, puis répéter l'opération avec l'autre suprême.

Cuire les ballottines à la vapeur à 67 degrés pendant 30 minutes puis refroidir.

Désosser les cuisses de volaille. Dans un hachoir, passer la poitrine de porc, les foies de volaille, ajouter les échalotes ciselées, le foie gras et le lard gras taillé en petits cubes, l'œuf, le sel, le poivre et les épices Rabelais puis le cognac, mélanger le tout et réserver. Sur un papier aluminium, déposer une cuisse désossée, étaler de la farce de porc puis rouler le tout. Répéter l'opération avec l'autre cuisse.

Cuire à la vapeur 1 heure à 67 degrés. Refroidir.

Pour la sauce

Concasser la carcasse de volaille, la mettre en casserole.

Éplucher et tailler grossièrement la carotte, l'oignon, la branche de céleri

Les mettre avec la carcasse et l'ail puis mouiller avec 1,5 litre d'eau, cuire à feu doux pendant 1h30, filtrer puis réserver.

Réduire le bouillon, réserver une partie puis lier le reste à la maïzena et ajouter de la crème liquide, monter au beurre, mixer la sauce au mixeur à main.

Assaisonner puis rôtir au beurre les suprêmes de volaille côté peau puis tailler en deux dans la longueur. Détailler les cuisses de volaille en tronçon, colorer de chaque côté à la poêle.

Pour les légumes

Cuire les petits pois, fèves, asperges vertes, oignons nouveaux, pommes grenailles, artichauts préalablement tournés, séparément avec le reste du bouillon de volaille, refroidir et réserver.

Glacer tous les légumes, à l'exception des tomates séchées et des morilles, avec du beurre et un peu de bouillon de cuisson de légumes.

Dresser la volaille en assiette puis ajouter harmonieusement la fricassée de primeurs. Saucer la volaille.

Bonne dégustation !