

Entrées chaudes à la viande

Ambrosie de poule faisane à la châtelaine



2h37 **2h** **22 min** **15 min** **536**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poule faisane

2 **Poule faisane**
100 g **Foie gras cru**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

120 g **Châtaigne**
100 g **Oignon(s)**
50 g **Carotte(s)**
40 cl **Eau**
1 c. à soupe **Huile
d'arachide**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour les airelles

50 g **Airelle(s)**
50 g **Sucre semoule**
20 cl **Eau**

Étape 1

Préparation des poules faisanes

- 1 Commencer par désosser les poules faisanes pour récupérer les cuisses et les blancs.
- 2 Il est possible de demander au volailler de réaliser cette opération.
- 3 Concasser les carcasses grossièrement aux ciseaux et réserver ces morceaux pour la réalisation du jus.
- 4 Vérifier qu'il ne reste pas d'abat ni de trace sanguinolente sur les morceaux de carcasses car ils apporteraient de l'amertume au jus.
- 5 Désosser entièrement les cuisses de poule faisane et s'assurer en passant le doigt qu'il ne reste plus de morceau de cartilage.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre, les rouler en boule sur elles-mêmes puis les ficeler idéalement à la façon d'une paupiette pour un aspect plus esthétique.
- 7 A l'aide d'un couteau éminceur trempé dans l'eau chaude, tailler des bâtonnets de foie gras cru selon le nombre de convives et la longueur des blancs de poules faisanes. Réserver au frais.
- 8 Prendre les blancs et ôter la peau.
Les ouvrir par le centre à la manière d'un portefeuille

- 9 sans les transpercer, assaisonner l'intérieur de sel et de poivre.
- 10 Placer au centre les bâtonnets de foie gras cru, rouler chaque blanc farci en forme de dodine ou de petit boudin dans un morceau de papier aluminium.
- 11 Réserver à température ambiante.
- 12 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).

Ingrédients pour la vinaigrette

3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**

Étape 2

Réalisation du jus

- 1 Faire chauffer la cocotte et ajouter un filet d'huile d'arachide.
- 2 Faire revenir et dorer les morceaux de carcasses dans l'huile très chaude pour que les sucs accrochent au fond du récipient.
- 3 Lorsque les morceaux sont bien dorés, enfourner la cocotte pendant une dizaine de minutes afin de les faire caraméliser.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter le tout à ébullition afin de réaliser un sirop léger.
- 2 Éplucher les carottes avec un économe et l'oignon avec un couteau d'office. Rincer le tout.
- 3 Lorsque le sucre est bien dissout, couper le feu et ajouter les aïelles sans remuer.
- 4 Tailler les légumes en mirepoix avec un couteau éminceur.

Étape 4

Infusion du jus

- 1 Sortir la cocotte du four et la remettre sur le feu.
- 2 Ajouter la mirepoix de carottes et d'oignon, faire revenir très légèrement avec une cuillère en bois.
- 3 Attention à ne pas brûler les sucs en faisant trop revenir la garniture aromatique, le jus deviendrait amer.
- 4 Déglacer avec l'eau et gratter avec à la cuillère en bois pour décoller les sucs.
- 5 Porter à ébullition pendant 30 seconde. Puis couper le feu et laisser infuser pendant 15 minutes.

Étape 5

Préparation de la garniture

- 1 Si besoin, laver la salade et l'essorer correctement.
- 2 Dans un bol, réaliser la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et le vinaigre balsamique avec un fouet.
- 3 Prendre les châtaignes cuites sous-vide et les tailler en brunoise avec un couteau éminceur.

Étape 6

Cuisson de la poule faisane

- 1 Placer les dodines et les cuisses des poules faisanes dans un plat allant au four, les enfourner pendant 12 minutes.

Étape 7

Finition du jus

- 1 Passer le jus au travers d'un chinois placé sur une petite casserole. Porter à ébullition pendant quelques instants pour le faire réduire jusqu'à obtenir une consistance légèrement nappante.
- 2 Ajouter la brunoise de châtaignes dans le jus réduit.

Étape 8

Dressage

- 1 Sortir la volaille du four, enlever les ficelles à l'aide de la paire de ciseaux et trancher les dodines en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Dresser sur assiettes la barbe de capucin assaisonnée d'un trait de vinaigrette au balsamique.
- 3 Servir une dodine coupée en deux et une cuisse par personne.
- 4 Saucer les assiettes et la salade avec le jus, décorer de quelques airelles.