Rémi Van Peteghem

Soupes chaudes

Velouté de châtaignes, poule faisane à l'huile de truffe

1h30	1h	30 min	0	596
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la farce

1. Faire préalablement désosser la poule faisane par un volailler.
2. Préparer un saladier avec des glaçons et un peu d'eau. Poser un saladier dessus puis un tamis.
3. Cela va permettre de garder la farce bien fraîche durant sa préparation.
4. Récupérer toute la chair de poule faisane désossée et s'assurer qu'il ne reste plus de cartilage en passant le doigt dessus.
5. Mettre la chair dans la cuve du mixeur, hacher une première fois rapidement jusqu'à ce que une boule se forme.
6. Assaisonner ensuite de sel, de poivre et d'huile de truffe selon son goût. Ajouter le foie gras mi-cuit.
7. Mixer une dernière fois pour bien incorporer tous les éléments ensemble, puis débarrasser le tout dans le tamis posé sur le saladier.
8. Passer la farce au tamis en la pressant à l'aide d'une corne, cela va permettre d'obtenir une farce lisse sans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poule faisane

- 1 **Poule faisane**
- 50 g **Foie gras mi-cuit**
- 1 **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Huile de truffe**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 60 cl **Bouillon de volaille**

Ingrédients pour le velouté de châtaignes

- 250 g **Châtaigne**
- 1 **Oignon(s)**
- 20 g **Beurre**
- 5 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

- 2 branche(s) **Persil plat**

petit filament ni nervure.

9. Peser la quantité de farce récupérée et lui incorporer la moitié de son poids en crème liquide.
10. C'est ce qui va lui donner sa souplesse et son côté crémeux.

Étape 2

Pochage des quenelles de farce

1. Mettre le bouillon de volaille dans une casserole et le porter à frémissement. Le goûter et rectifier l'assaisonnement.
2. Préparer une assiette couverte de papier absorbant pour égoutter les quenelles après cuisson.
3. Lorsque le bouillon frémit, réaliser des quenelles en les moulant à l'aide de deux cuillères à soupe. Les pocher pendant 3 à 4 minutes.
4. Les cuire par tournées de 4 ou 5 quenelles afin d'obtenir une cuisson homogène.
5. Les égoutter au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire. Les poser sur le papier absorbant puis les réserver filmées dans une plaque, au chaud.

Étape 3

Réalisation du velouté de châtaignes

1. Prendre les châtaignes cuites sous-vide et les concasser grossièrement au couteau éminceur, les réserver dans un saladier.
2. Éplucher l'oignon avec le couteau d'office, le rincer puis le couper en deux et l'émincer finement.
3. Faire chauffer une casserole avec le beurre. Lorsqu'il est moussant, faire suer sur feu doux pendant 2 minutes les oignons émincés sans coloration.
4. Ajouter ensuite les châtaignes concassées, faire suer pendant encore 4 minutes.
5. Mouiller ensuite un peu plus qu'à hauteur avec le bouillon de volaille frémissant qui a servi pour pocher les quenelles. Cuire pendant une douzaine de minutes.
6. En fin de cuisson, verser le tout dans la cuve du blender et mixer. Ajouter la crème et rectifier la consistance si nécessaire avec du bouillon chaud.
7. Goûter et vérifier l'assaisonnement.

Étape 4

Dressage

1. Réchauffer les quenelles dans une noisette de beurre moussant au sautoir.
2. Verser le velouté de châtaignes dans les assiettes creuses, poser dessus les quenelles de farce de poule faisane à l'huile de truffe.
3. Décorer de quelques sommités de persil plat. Servir bien chaud.

10 g **Beurre**