

LA RECETTE DU MOIS DE MANU

Volaille à la crème et aux Morilles

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 volaille fermière
2 oignons
1 tête d'ail
25 cl de vin blanc ou de vin jaune
1 litre de crème
Sel
250 g de morilles
Beurre

Garniture :

4 pommes de terre
2 carottes
12 tomates cerise
Huile de noix et huile d'olive
1 gousse d'ail
Laurier – thym
50 g de beurre

Sur la volaille découpez les cuisses, gardez les suprêmes sur la carcasse de façon à les cuire sur coffre au four avec le beurre et le sel pendant 30 minutes, thermostat 180°/200°.

Ensuite faites fondre le beurre noisette dans une casserole et y faire revenir les cuisses.

Epluchez et émincez les oignons. Coupez transversalement la tête d'ail en deux, ajoutez l'ensemble à la préparation et faites revenir le tout à feu vif. Déglacez les sucs au vin blanc, laissez réduire.

Mouillez à hauteur avec la crème et laissez cuire à feu doux 40 à 45 minutes après ébullition.

Pour la garniture, épluchez les légumes. Coupez les pommes de terre en cubes et les cuire à l'eau bouillante salée.

Avec un épluche légume taillez les carottes en tagliatelles. Ensuite, plongez-les dans l'eau bouillante salée puis les rafraichir dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Disposez les tomates cerise dans un plat avec l'huile d'olive, du sel, du thym, du laurier et de l'ail. Confitez le tout au four 5 minutes à 200°.

Egouttez les pommes de terre, écrasez-les avec une fourchette, ajoutez l'huile de noix et le beurre.

Découpez les suprêmes de volaille cuits.

Retirez les cuisses de la sauce. Dans un chinois foulez la sauce. Ajoutez du foie gras pour la lier. Mixez. Ajoutez des morilles préalablement poêlées.

Dressez sur assiette, écrasé de pomme de terre, tagliatelles de carottes, tomates confites, la volaille et nappez de sauce.

Bonne dégustation.

SOUPE VICHYSOISE AUX MOULES DE BOUCHOTS

INGREDIENTS :

La soupe :

4 pommes de terre
2 blancs de poireaux

Les moules

3kg de moules
1 litre de vin blanc
6 champignons de paris
4 échalotes
1 cuillère à soupe de curcuma

Autres

Crème
Curcuma

Techniques :

- 1 / tailler les pommes de terre en brunoise
- 2 / émincer les blancs de poireaux
- 3 / faire suer les pommes de terre ainsi que les blancs de poireaux
- 4 / mouiller laisser cuire et ensuite assaisonner
- 5 / ajouter le vin blanc et les moules (enlever les moules lorsqu'elles sont ouvertes,les décortiquer et les passer au chinois)
- 6 / faire suer les champignons de paris avec les échalotes ciselées
- 7 / lier avec de la crème
- 8 / 1 cuillère à soupe de curcuma
- 9 / ajouter la crème
- 10 / ajouter le jus des moules
- 11 / assaisonner sel et poivre