

POULET DÉOSSÉ FARCI, SAUCE AU BLEU

Recette de Vincent (restaurant La Foyée)

INGRÉDIENTS



- 1 poulet
- 600 g de pommes de terre
- 450 g de carottes
- 250 g de courgettes
- 200 g de champignons de Paris
- 150 g d'oignons blancs
- 4 oeufs
- 500 ml de crème fraîche
- 100 g de Bleu de Gex



 Temps de préparation : 2 heures

 Temps de cuisson : 45 minutes

PRÉPARATION

Réaliser le fond de volaille : désosser le poulet puis les cuisses. Blanchir les os et la carcasse pendant 5 min. Ajouter au jus de la carcasse une carotte et les oignons taillés grossièrement. Passer le fond au chinois, laisser réduire puis crémier et ajouter le Bleu de Gex.

Réaliser une brunoise : tailler les courgettes et les carottes en petits cubes puis les sauter à l'huile d'olive. Couper les champignons en quartier et les sauter à l'huile de tournesol.

Réaliser les pommes duchesses : préparer une purée, dessécher sur le feu, puis hors du feu incorporer 4 jaunes d'oeufs. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et dresser en petites rosaces sur une plaque huilée. Passer un peu de beurre fondu au pinceau sur chaque pomme duchesse. Enfourner à 180°C quelques minutes pour qu'elles soient dorées.

Réaliser la farce : prélever la chair des cuisses et les suprêmes. Ajouter la crème et les blancs d'oeufs puis farcir les morceaux de poulet.

Cuire le poulet 35 min. au four à 180°C.