

Pintade au foin



Pintade en saumure

Faites mariner la pintade (1,3 kg) pendant 70 minutes dans 200 grammes de sel et 1 litre d'eau. Rincez à l'eau froide et laissez sécher une nuit en cellule. Faites-la ensuite cuire à la vapeur à 57°C et laissez refroidir en cellule. Prélevez-en les filets et colorez-les côté peau.

Fricassée

Ingrédients

1 ravier de champignons de Paris

4 gousses d'ail

2 oignons doux moyens

2 dl de bouillon de poule

chair de 20 cuisses (Elles ont été cuites 2 heures au four vapeur à 70°C après avoir été saumurées. La peau des cuisses a ensuite été rissolée jusqu'à être bien croquante, puis hachée dans la chair.)

150 g de terrine de foie mariné

jus de truffe et huile de truffe

poivre et sel

Préparation

Faites revenir l'oignon, l'ail et les champignons hachés. Ajoutez du bouillon et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation soit bien tendre. Mélangez ensuite au mixeur avec les autres ingrédients, jusqu'à obtention d'un salpicon.

Sauce

Ingrédients

carcasses colorées
oignon haché
ail haché
thym

arrosez au vin blanc et laissez réduire de moitié
2/3 de bouillon de poule
1/3 de jus de veau
un peu de xanthane

Préparation

Préparez la sauce et laissez épaissir par réduction. Infusez avec du foin toasté (au four) et montez au beurre fin et au beurre d'infusion de foin.

Pâtes

Ingrédients

2 kg de farine de semoule
18 œufs
40 g de sel

Préparation

Pétrissez tous les ingrédients au pétrin à faible vitesse jusqu'à obtention d'une pâte et conservez une nuit sous vide.

Déroulez en raviolis et farcissez. Faites cuire les raviolis 3 minutes dans de l'eau salée. Glacez ensuite au bouillon de poule et au beurre, puis servez sans attendre.

Crème de céleri-rave

Épluchez le céleri-rave et coupez-le en dés. Commencez par le cuire dans du beurre clarifié sans coloration, salez et poivrez. Mouillez ensuite avec 1/3 de fond de volaille, 1/3 de lait et 1/3 de crème. Laissez cuire et préparez une purée lisse avec une partie du liquide de cuisson.

Passez au chinois fin et mettez dans une poche à douille.

Chicon laqué

Faites réduire de moitié une bouteille de sirop d'érable et déglacez. Faites-le ensuite bouillir avec 1 dl d'eau et 1 dl de vinaigre. Cuisez les chicons pendant 2 minutes et passez-les rapidement à la plancha. Caramélisez-les avec le sirop et de la fleur de sel.

Chips de poulet

Ingrédients

500 g de peau de poulet
500 g de fond de volaille
250 g de tapioca
sel et épices pour poulet

Préparation

Faites cuire la peau à couvert dans le bouillon. Mixez ensuite le tout finement et mixez-y le tapioca. Cuisez 20 minutes au Thermomix à 90°C. Étalez ensuite entre deux Silpat et enfournez pendant 30 minutes à 160°C. Enlevez le tapis du haut et laissez cuire 20 minutes de plus à 120°C. Laissez ensuite sécher.

Hollandaise au foin

Battez le jaune d'œuf et la gastrique. Salez. Montez ensuite avec 2/3 de beurre clarifié et 1/3 de beurre de foin (clarifié et infusé avec du foin toasté). Terminez par le jus de truffe et l'huile de truffe.

Dressez et garnissez avec des feuilles de mizuna rouge.