



**DECLINAISON AUTOUR DU BOUILLON DE VOLAILLE,
PINTADE, CAROTTES, PARMESAN ET GIROLLES**



Nombre de pers : 6

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 4h30

Temps d'infusion : 30mn

Temps de congélation : 30mn

Ingrédients et quantités :

L'écrasée de carottes au bouillon de volaille Ariaké : 1 botte de carottes – 1 litre de bouillon de volaille Ariaké – 2 pommes de terre – 1 gousse d'ail – 3 branches de thym – 1 feuille de laurier – 100g de beurre ½ sel – poivre du moulin

Les cuisses de pintade pochées au bouillon de volaille Ariaké : 3 cuisses de pintade – ½ litre de bouillon de volaille Ariaké - sel et poivre du moulin

La chapelure de parmesan, noisette et zestes d'orange : 80g de parmesan fraîchement râpé – 60g de noisettes torréfiées – le zeste d'une orange – poivre du moulin

Le filet de pintade contisé au beurre de girolles : 6 filets de pintade avec peau – 100g de beurre ½ sel mou – 100g de girolles – poivre du moulin – 1 filet d'huile d'olive

Les billes et 1/2 carottes glacées au jus d'orange : 5 carottes – le jus d'une orange – 20g de beurre – 10cl de bouillon de volaille Ariaké – sel et poivre du moulin

La poêlée de girolles : 20g de beurre – 200g de petites girolles – sel et poivre du moulin

L'émulsion de bouillon de volaille Ariaké au parmesan : 12cl de lait – 12cl de crème liquide – 12cl de bouillon de volaille Ariaké – 100g de parmesan – sel et poivre du moulin

Les chips de carottes : 1 carotte orange – 1 carotte jaune – 1 carotte violette – sel et poivre

Les chips de persil : quelques feuilles de persil plat – huile d'olive

Dressage : Réduction de vinaigre balsamix

Progression :

Les chips de carottes : Préchauffez le four à 90°C (th.3). Epluchez les carottes. Taillez-les en fines rondelles à la mandoline. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites sécher au four pendant 3h environ. Salez et poivrez.

Les chips de persil plat : Nettoyez le persil. Etendez un morceau de film alimentaire sur une grande assiette creuse. Badigeonnez le film à l'aide d'un pinceau d'huile d'olive. Faites quelques trous avec la pointe d'un couteau. Disposez dessus les feuilles de persil. Badigeonnez à nouveau les feuilles d'huile d'olive. Passez au micro-ondes pendant 1mn.

L'écrasée de carottes : Epluchez les carottes et les pommes de terre. Lavez-les. Mettez-les dans une grande casserole avec l'ail épluché et dégermé, le thym et le laurier. Couvrez avec le bouillon de volaille Ariaké, et portez à ébullition. Laissez cuire 20mn. Egouttez les légumes dans une passoire. Retirez le thym et le laurier. Ecrasez à la fourchette les légumes, ajoutez le beurre, salez légèrement et poivrez. Réservez.

Les cuisses de pintade pochées : Mettez les cuisses de pintade dans une cocotte minute avec le bouillon de volaille. Faites cuire 45mn. Sortez les cuisses, désossez la chair confite, salez et poivrez. Réservez.

La chapelure : Dans un bol mélangez le parmesan fraîchement râpé, les noisettes torréfiées concassées, le zeste d'orange, sel et poivre. Réservez.

Les parmentiers : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans 6 cercles à entremet beurrés, et posés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, mettez un peu d'écrasée de carotte, puis la chair des cuisses de pintade, encore un peu d'écrasée de carottes, et finissez par la chapelure. Tassez bien. Faites cuire au four pendant 15mn.

Le filet de pintade contisé au beurre de girolles : Nettoyez les girolles. Faites les cuire dans une poêle avec 20g de beurre, sel et poivre. Laissez refroidir, et hachez-les. Dans un bol, mélangez à la fourchette le beurre mou avec les girolles hachés et le poivre. Etalez le beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé, au rouleau, et mettez au congélateur pendant 30mn. Contisez les filets de pintade avec le beurre de girolles. Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et colorez côté peau les filets pendant 3mn sur feu vif. Poursuivez la cuisson des filets 10mn au four préchauffé à 160°C (th.5/6). Laissez reposer les filets 30mn sur une grille. Repassez au four chaud 2mn avant le dressage.

Les carottes glacées : Epluchées les carottes. Coupez-en 3 petites en 2 dans le sens de la longueur, et faites des billes à l'aide d'une cuillère parisienne dans les autres. Mettez le tout dans une grande casserole, avec le bouillon de volaille Ariaké, le jus d'orange et le beurre. Faites cuire et glacer. Salez et poivrez. Réservez.

La poêlée de girolles : Nettoyez les girolles à l'aide d'un papier absorbant humide, coupez les pieds. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Mettez-y les girolles, salez et poivrez. Laissez cuire 3mn.

L'émulsion de bouillon de volaille au parmesan : Dans une casserole faites chauffer le lait, la crème le bouillon et le parmesan. Couvrez, puis laissez infuser 30mn. Filtrez, assaisonnez. Emulsionnez à l'aide d'une mixer plongeant au moment du dressage .

Dressage : Dans chaque assiette, décerclez un parmentier. Posez dessus un filet de pintade contisé, et tranché. Posez une ½ carotte glacée, et 2 billes, puis quelques chips de carottes colorées. Ajoutez l'émulsion de bouillon au parmesan. Dressez autour quelques petites girolles, chips de persil et points de réduction de vinaigre balsamique.

Le mot de Sandrine :

Une belle recette de saison dans laquelle le bouillon de volaille Ariaké est travaillé de différentes façons, et est la base de la réalisation de ce plat automnal. Une assiette où se mêlent textures, saveurs et gourmandise autour de quelques ingrédients déclinés..... Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>