

Blanc de volaille, thym et Chorizo, en cuisson lente, pomme de terre en purée avec ses lardons, sauce vierge aux noix de pins et noisettes |

Recette pour 4 personnes

Description

Blanc de volaille, thym et Chorizo, cuit sous vide, pomme de terre en purée avec ses lardons, sauce vierge aux noix de pins et noisettes.

L'astuce du chef

Cette recettes peut s'adapter à d'autre sortes de protéines, par contre il faut faire varier la température et le temps de cuisson.

Ingrédients

Blanc de volaille

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 120 Gr Chorizo espagnol
- 3 Branche(s) Thym
- 5 Gr Fleur de sel
- 10 Gr Poivre noir du moulin
- 1 Unité(s) Thermocirculateur
- 6 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Purée de pomme de terre en avec ses lardons

- 500 Gr Pommes de terre
- 120 Gr Lard fumé
- 50 Gr Beurre
- 1 Tête(s) Ail
- 50 Ml Crème 35% à cuisson

- Sel et poivre

Sauce vierge

- 120 Gr Tomates cerises
- 75 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 25 Gr Noix de pin
- 20 Gr Noisettes
- 6 Branche(s) Persil
- 25 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 60 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Tranchez le chorizo en mince lamelles. Tranchez les 4 gousses d'ail allant avec la volaille en mince lamelles. Mettre la tête d'ail entière en papillote et cuire au four 35 minutes, refroidir puis éplucher. Épluchez les pommes de terre, bien les rincer puis les couper en cubes. Tranchez le lard en cubes. Coupez les tomates en brunoise. Hachez le persil.

Blanc de volaille

Remplissez votre récipient d'eau pour recevoir le thermo-circulateur et programmez-le à 74C (165F). Placez dans votre sac sous vide les poitrines de poulet, avec les lamelles de chorizo, le thym et l'ail en lamelles. Mettez-le sous-vide. Quand votre eau est à température, plongez votre sac sous-vide pendant 1h30 mn minimum. Sortez la viande du sac, assaisonnez et saisissez-la à la poêle sur chaque côté, juste pour lui donner une coloration. Laissez-la 5/10 mn au repos avant de la trancher puis de la servir.

Purée de pomme de terre en avec ses lardons

Plongez l'ail rôti dans la crème et le beurre, chauffez le tout puis mixez le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Déposez les morceaux de pommes de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 25 minutes. Égouttez puis réduisez la pomme de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Incorporez la crème d'ail dans la purée de pommes de terre et assaisonnez de sel et poivre. Réservez. Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons jusqu'à coloration, puis réservez sur un papier absorbant, puis mélangez avec la purée.

Sauce vierge

Rôtir les noix de pin au four 4 minutes sur une plaque de cuisson puis rôtir les noisettes au four 6 minutes, laissez refroidir puis concassez les. Mélanger tous les ingrédients de la sauce vierge. Assaisonnez de sel et de poivre.

Montage de l'assiette

Tranchez finement les poitrines de poulet. Dans chaque assiette, dressez la purée de pommes de terre à l'emporte-pièce et les tranches de poulet sur le dessus en éventail puis garnissez de sauce vierge.

Bon appétit!