

Demi volaille en crapaudine, contisée au beurre de Tartufata, sauce morille, purée de pommes de terre et oignon vert |

Recette pour 4 personnes

Description

Une petite volaille cuite sur le coffre aux saveurs de truffe et morilles.

L'astuce du chef

Au moment de flamber, assurez-vous de ne pas être sous une hotte en fonction, risque d'incendie, assurez-vous de ne pas avoir d'enfants autour de vous.

Ingrédients

Volaille

- 2 Unité(s) Poulet de cornouailles
- 1 Cuil. à soupe Tartufada
- 1 Cuil. à thé Huile de truffe
- 50 Gr Beurre

Purée de pommes de terre et oignons verts

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 3 Feuille(s) Laurier
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 100 Ml Lait
- 50 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre

Sauce aux morilles

- 100 Gr Échalote
- 25 Ml Cognac
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 30 Gr Morilles séchées
- 125 Ml Crème 35%
- 125 Ml Demi-glace de veau

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes, ciselez finement en biseau les oignons verts. Réalisez votre de fond de veau si nécessaire.

Assurez que votre beurre est bien à la texture de pommade (sortez-le la veille éventuellement), mélangez la Tartuffada avec le beurre pommade. Ajoutez quelques gouttes d'huile de truffe, assaisonnez de sel et poivre si nécessaire, remplissez une poche à pâtisserie.

Réhydratez les morilles dans une première eau puis dans une deuxième et garder l'eau obtenue que vous aurez préalablement passé au chinois pour enlever le sable ou les cailloux.

Volaille en crapaudine

Faire une incision sous le bréchet à l'aide d'un couteau de chef, et aller jusqu'au 2/3 de la longueur de la poitrine. Retournez la volaille et aplatissez-la de manière, à ce que la poitrine soit à plat dans l'alignement du dos.

La mettre sur une plaque de cuisson côté peau vers le haut et assaisonnez tous les côtés de sel et poivre.

Soulevez délicatement la peau du poulet et mettez du beurre à la truffe sans casser la peau.

Vous pouvez finir d'étaler le beurre avec le bout des doigts.

Mettre la volaille au four, position grill, une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante et la volaille cuite.

Purée de pommes de terre et oignon vert

Faites cuire vos pommes de terre dans une eau bien salée, départ à l'eau froide avec deux feuilles de laurier.

Faites un mélange, lait, crème, muscade, thym et faites fondre sur un feu doux.

Lorsque les patates sont cuites, écrasez-les à l'aide d'une presse patate, ajoutez-y le mélange, lait et crème chaud, ainsi que beaucoup de beurre selon votre goût.

Écrasez le tout au fouet et continuez de fouetter jusqu'à ce que la purée ait la texture désirée.

Vous pouvez également le faire au batteur électrique

Ajoutez les oignons verts coupés en sifflets dans la purée, une fois terminée, rectifiez l'assaisonnement.

Sauce aux Morilles

Faire suer vos échalotes dans du beurre.

Ajoutez les morilles avec les échalotes et les faire revenir.

Déglacez avec du Cognac et faites flamber.

Ajoutez du fond de veau ainsi qu'une partie de l'eau des champignons, faire réduire puis crémer, faire réduire à nouveau jusqu'à la texture désirée.

Montage de l'assiette

Déposez une demi volaille par personne, 2/3 quenelles de purée puis nappez généreusement de sauce.

Bon appétit!