

Poulet de Cornouaille en crapaudine, farci au beurre d'herbes entre chair et peau |

Recette pour 4 personnes

Description

Un beau poulet de Cornouaille! Appréciez sa chair juteuse grâce à deux techniques qui apportent goût et tendreté :

La technique en Crapaudine, qui est le fait de couper le poulet et de l'ouvrir comme un portefeuille.

Deuxième technique : le fait de Contiser qui consiste à inciser la peau d'une pièce de viande ou de poisson pour glisser en-dessous une garniture ou des éléments décoratifs.

L'astuce du chef

N'importe quelle volaille peut être contisée, vous pouvez également réaliser cette technique avec des poissons.

Ingrédients

Beurre pommade aux herbes

- 60 Gr Beurre pommade
- 10 Gr Persil haché
- 10 Gr Ail haché
- 2 Gr Sel
- 5 Gr Estragon
- 5 Ml Pernod (alcool)

- Sel et poivre
- Huile végétale

Poulet

- 2 Unité(s) Poulet de cornouailles
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Beurre pommade

Assurez-vous d'avoir haché toutes les herbes et l'ail.

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients en vous assurant que le beurre ait une texture de la consistance de la pâte à dent. Mélangez bien.

Placez le beurre pommade aux herbes dans une poche à pâtisserie.

Poulet de Cornouaille

Crapaudine

Avec un couteau de chef, faites une incision sous le bréchet (le bréchet est l'os sous la poitrine du côté du croupion), cette incision doit aller aux 2 tiers de la longueur de la poitrine. Retournez le

poulet et aplatissez-le de manière à ce que la poitrine soit à plat dans l'alignement du dos. Sur une plaque de cuisson, mettez les poulets à plat, côté peau vers le haut avec les branches de thym et le jus de citron.

Contiser

Passez le doigt délicatement sous la peau pour la décoller. À l'aide d'une poche à pâtisserie remplie de votre beurre pommade aux herbes, farcissez généreusement sous la peau sans la percer.

À l'aide de vos doigts, faites circuler le beurre sous la peau, de manière à contiser, toujours par la même incision.

Cuisson

Salez et poivrez le poulet de chaque côté puis le colorer doucement dans une poêle chaude avec de l'huile.

Déposez le dans plat allant au four puis finissez la cuisson au four pour environ 40 minutes.

N'hésitez pas à arroser régulièrement le poulet avec le beurre fondu au fond du plat.

Dressage

La technique en crapaudine offre une jolie présentation. n'hésitez pas à présenter votre poulet entier avant de le découper en 4 et de dresser dans les assiettes de votre choix. Dégustez!

Bon appétit!