

AIGUILLETTES DE VOLAILLE TANAISIE, CAROTTES RÔTIES, PURÉE CITRONNÉE ET SAUCE À LA TANAISIE



Ingrédients pour 12 pers.

Ingrédient	Quantité
volaille (poulet)	1.80 kg
Feuilles de tanaisie	0 (Quantité souhaitée)
belles grosses carottes	24 pcs (avec fanes)
Beurre	0 (Quantité souhaitée)
Sel, poivre	0 (Quantité souhaitée)
Feuilles de tanaisie	0 (Quantité souhaitée)
Échalotes	3 pcs
Beurre	30 gr
crème fraîche	40 cl
fond de volaille	40 cl
Huile d'olive	0 (Quantité souhaitée)
Pommes de terre	1.70 kg
Oeuf	1 pc
Beurre	30 gr
Lait	0 (Quantité souhaitée)
jus de citron frais	0 (Quantité souhaitée)
Sel, poivre, muscade	0 (Quantité souhaitée)
fond de volaille	50 cl
Beurre	20 gr

Préparation

1. Les aiguillettes : Hacher finement les feuilles de tanaïsie, lavées et séchées.

2. Détaillez les filets de volaille en aiguillettes, les huiler et y parsemer la tanaïsie ciselée; laisser macérer.

3. Saisir les aiguillettes à la poêle puis continuer doucement la cuisson ; les réserver et garder le jus de cuisson pour la sauce jus de volaille.

4. Jus de volaille : Déglaçer le jus de cuisson de la volaille avec le fond. Laisser réduire. Ajouter ensuite le beurre et lier la sauce si nécessaire.

5. La purée : Cuire les pommes de terre (coupées en petits morceaux) dans un mélange eau-lait, ; une fois cuites, les égoutter; les presser ; ajouter le beurre, le lait, les œufs, le jus de citron, selon la consistance et la saveur voulues ; saler, poivrer, muscader. Réserver.

6. Les carottes : Peler les carottes ; laisser un peu de fane. Faire revenir légèrement les carottes au beurre ; mouiller à mi-hauteur ; Saler légèrement, laisser cuire à feu doux ; ajouter, au cours de cuisson, une ou deux noix de beurre.

7. Détaillez les carottes cuites : les couper en morceaux ; ! garder la fane et le collet de carotte de 2 à 3 cm Réserver au chaud.

8. La sauce à la tanaïsie : Hacher finement les échalotes. Les faire suer avec l'huile d'olive dans une petite casserole.

9. Ajouter ensuite le fond de volaille et laisser réduire.

10. Verser la crème, laisser chauffer, saler et poivrer.

11. Ajouter les feuilles de tanaïsie préalablement lavées, égouttées et finement ciselées et ce par petits ajouts successifs après avoir goûté la saveur.

12. Laisser cuire 5 minutes. Mixer cette sauce, filtrer. Lier au besoin; Réserver.
