

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Stachys sylvatica	12 grosses poignées de feuilles
filets de cuisse de poulet	400 gr
Bouillon de poule	1/2 litre
Lait	1/4 litre
Maïzena	8 càs
Beurre	25 gr
pâte feuilletée	1 rouleau
jaune d'oeuf	1
Riz	250 gr
échalotte	1
ail	1 gousse
Moutarde	
citron	
Huile de tournesol	
Huile d'olive	
sel et poivre	

Préparation

1. Préparer 4 croûtes feuilletées à partir d'un rouleau de pâte feuilletée. Vous munir d'un emporte-pièce et découper 4 x 3 disques de dimension égale. Les juxtaposer en les collant au moyen du jaune d'œuf. Canneler les bords au moyen d'un couteau et marquer légèrement un plus petit disque sur le disque supérieur. Dorer le tout au moyen du jaune d'œuf et intégrer une petite feuille de Stachys sylvatica sur le chapeau. Cuire au four à 210°C pendant +-30min.

2. Blanchir la moitié des feuilles de *Stachys sylvatica* dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min. Les plonger dans de l'eau froide/glacée pour arrêter la cuisson et puis les essorer.

3. Préparer le bouillon de poule et amener à ébullition. Pocher ensuite les morceaux de poulet 4 à 5 minutes. Les sortir, les saler et les réserver.

4. Dans la cocotte, faire fondre un peu de beurre avec de l'huile pour faire revenir le poulet préalablement coupé en petits dés. Réserver.

5. Préparer la sauce dans la cocotte en mélangeant 1/4 litre du bouillon avec 1/4 de litre de lait et la *Stachys sylvatica* ciselée. Mixer et intégrer la maizena. Une fois la texture désirée obtenue, intégrer le poulet.

6. En cours de recette, lancer votre riz en fonction du temps de cuisson.

7. Faire revenir l'autre partie de la *Stachys sylvatica* blanchie dans de l'huile de tournesol pour obtenir un « crunchy » végétal à mélanger avec le riz.

8. Réaliser le coulis de *Stachys sylvatica* en mixant 2 grosses poignées de feuilles crues, un peu de moutarde, d'ail, de sel, de poivre et d'un filet de citron. Monter ensuite avec de l'huile d'olive pour obtenir la texture souhaitée.

9. Dresser avec des fleurs.
