

CHAMPIGNONS FARÇIS À L'ORTIE, RADIS CARAMÉLISÉS, PURÉE À L'ORTIE, AIGUILLETTES DE VOLAILLE, COULIS D'ORTIE



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Ortie	16 belles feuilles
gros radis	64 pcs
Beurre	
Eau	
Sucre	
gros champignons	48 pcs
Beurre	
Echalotes nettoyées	3 pcs
Ortie	40 sommités
Chapelure	8 c. à s. (maison si possible)
grosses carottes longues	5 pcs (pour 16 "tronçons")
filet de volaille	2.40 kg
Beurre	
Pommes de terre	100 gr
Ortie	300 gr
Oignons	2 pcs
éclats d'ail	2 pcs
fond de volaille	30 cl
crème fraîche	

Ingrédient	Quantité
Ortie	2 belles poignées
Lait	
crème fraîche	
Sel, poivre	
ortie séchée	1 belle poignée

Préparation

1. Garder 16 belles feuilles d'orties, lavées, nettoyées dans un essuie propre (+/- 2 cm de haut; pour la décoration).
-
2. Nettoyer et couper les radis ; laisser un peu de fane. Les cuire au beurre ; ajouter un filet d'eau et le sucre au 3/4 de la cuisson. Réserver au chaud.
-

Champignons farcis à l'ortie

1. Nettoyer et ôter le pied des champignons ; cuire les champignons au beurre dans une casserole. Pendant ce temps, faire revenir l'échalote dans l'huile, ajouter les sommités d'ortie hachées ; laisser cuire. En dehors du feu, ajouter la chapelure ; mélanger jusqu'à homogénéité ; farcir les champignons légèrement refroidis ; réserver dans un plat allant au four.
-

Les carottes

1. Nettoyer et peler les carottes ; les couper en sifflet de 4 cm. Les cuire à l'eau salée. Égoutter ; fendre légèrement les carottes sur le dessus (pour y piquer la feuille d'ortie crue, à l'envoi). Réserver au chaud.
-

Les aiguillettes de volaille

1. Détailer les filets en aiguillettes; les saisir et les cuire au beurre; réserver au chaud.
-

Coulis d'orties

1. Cuire les pommes de terre nettoyées, pelées et coupées en petits cubes. Blanchir les feuilles d'orties quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis rincer à l'eau froide. Éplucher l'oignon, l'ail et les ciseler ; les faire revenir à l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre cuites et les orties bien égouttées. Ajouter le fond de volaille et la crème en ajustant la consistance ; mixer finement. Saler et poivrer. Réserver au chaud
-

Purée à l'ortie

1. Cuire les pommes de terre nettoyées, pelées et coupées en petits cubes. Au 3/4 de cuisson, ajouter les orties crues ciselées. Égoutter, puis réaliser la purée au presse purée ; ajouter la crème et le lait en ajustant la consistance ; saler, poivrer; réserver au chaud.
-

Poudre d'ortie

1. Passer les orties séchées au mortier puis au fin tamis pour ôter les fils.
-

Dressage

1. Placer la carotte avec la feuille d'ortie crue au nord de l'assiette ; à sa gauche, déposer les champignons farcis ; au centre de l'assiette, disposer les aiguillettes ; « bouler » la purée au sud de l'assiette. Placer les radis dans le prolongement de la viande; saucer, avec le coulis, le bord inférieur de la viande. Parsemer la poudre d'ortie sur l'ensemble de l'assiette; servir sans attendre.
-