

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

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Ortie	16 belles feuilles
gros radis	64 pcs
Beurre	QS
Eau	QS
Sucre	QS
gros champignons	48 pcs
Beurre	QS
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	2.4 kg
Beurre	QS
Pommes de terre	100 gr
Ortie	300 gr
Oignons	2 pcs
éclats d'ail	2 pcs
fond de volaille	30 cl
crème fraîche	QS

Ingrédient	Quantité
Ortie	2 belles poignées
Lait	QS
crème fraîche	QS
Sel, poivre	QS
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. Détailler 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.
-