

SUCRÉ-SALÉ DE POULET À LA PIMPRENELLE, AGASTACHE ET REINE DES PRÉS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 24 cuillères apéritives

Ingrédient	Quantité
Pimprenelle	15 tiges feuillées
de poulet fermier	4 filets (bio et local)
de pignons de pin	100 gr (ou noisettes)
gingembre du pérou	1 petite racine
ail fumé	4 petites gousses (ou ail rose)
cerfeuil musqué	3 tiges
Huile d'olive	4 càs (vierge pressée à froid)
agastache mexicana	24 fleurs (pour déco)
sel-poivre-piment	1 pincée (selon le goût)
agastache bien feuillues	5 tiges (la verveine citron peut remplacer l'agastache mais veiller à réduire la quantité)
de gelée de reine des prés	5 càs (rectifier laquantité selon le goût)
Citron vert	1 demi

Préparation

1. Préparer la marinade pour le poulet comme suit : mélanger l'huile d'olive, les feuilles de pimprenelle et d'agastache, le sel , poivre et piment d'espelette. Hacher le tout et réserver au frais pendant 20 minutes.
2. Hacher le poulet en très fine brunoise. Ajouter la marinade . Ajouter un peu de gingembre taillé en fine brunoise ainsi que l'ail concassé(attention il faut penser à retirer le germe).Mélanger le tout et laisser reposer 120 minutes au frigo dans un plat couvert et filmé.

3. Effeuillez quelques branches de pimprenelle pour la décoration. Hacher les feuilles de cerfeuil musqué. Torréfier les pignons de pin à blanc au four ou sur poêle antiadhésive. Hacher les pignons de pin après refroidissement.

4. Faire chauffer une poêle à blanc. Verser la préparation de poulet dans la poêle bien chaude et faire rissoler à feu vif. Au terme de la cuisson ajouter les pignons de pin hachés. Déglacer la préparation avec un peu de jus de citron (quelques gouttes).

5. Ajouter la gelée de reine des prés. Faire caraméliser le tout à feu vif en remuant constamment. Rectifier l'assaisonnement.

6. Servir sur cuillères apéritives chaudes en décorant de cerfeuil musqué haché, d'une foliole de pimprenelle et d'une fleur d'agastache.

7. Bon appétit !
