

VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE, CRÉMEUX DE TOPINAMBOURS ET ÉCUME D'ÉPIAIRE DES BOIS



Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
Volaille fermier	5 filets
Huile d'olive	0 QS
sel	0 QS
poivre	0 QS
topinambour	800 gr
Crème	150 ml
Beurre	80 gr
sel	0 QS
Feuilles d'épiaire	100 gr
Bouillon de volaille ou de légumes	300 ml
Crème	50 ml
Sucro	5 gr (= émulsifiant, plus stable à chaud que la lécithine de soja)
sel	0 QS
Oignon rouge	2 pcs
sucré	80 gr
Vinaigre "blanc"	160 gr
eau	240 gr
baie roses	0 QS

Préparation

1. Assaisonner les filets (huile d'olive, sel et poivre). Mettre sous vide. Cuire à basse température à 60°C pendant 1h15. Réserver. Au moment du service, snacker côté peau pour colorer.
-

Crèmeux de topinambours

1. Éplucher et couper les topinambours en morceaux. Cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à tendreté. Égoutter, mixer avec beurre et crème. Rectifier l'assaisonnement. Maintenir au chaud.
-

Écume d'épiaire des bois

1. Blanchir rapidement les feuilles d'épiaire. Mixer avec bouillon, crème et sel. Ajouter la lécithine. Créer une écume en mixant en surface juste avant le dressage
-

Pickles d'oignons rouges

1. Tailler les oignons en fines lamelles. Porter à ébullition vinaigre, eau, sucre, sel et épices. Verser chaud sur les oignons. Laisser refroidir et réserver.
-