

VOLAILLE, SALSIFIS ET ARMOISE



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
salsifis	40 batons
Lait	
Armoise	3 belles poignées
gros salsifis	25
Beurre	
salsifis	10
filets de poulet	9
belles cuisses de poulet	4
Graisse de canard	
Lait	1 l
farine	90 g
Beurre	90 g
Oignon	1
huile végétale neutre	100 ml
crème de soja froide	50 ml
Moutarde	2 càc
sel	2 pincées
Vinaigre de cidre	1 càc
Armoise	1 belle poignée

Préparation

1. Croustis poulet armoise : Assaisonner les cuisses de poulet (sel + épices selon l'envie), les mettre sous vide, ajouter un peu de gras de canard. Mettre au frigo pendant 10h puis plonger dans un bain marie à 68°C pendant 4h. Refroidir immédiatement après et réserver. Si nécessaire réchauffer les cuisses confites afin de faire fondre la graisse et pour pouvoir facilement retirer la peau. Détacher la viande et émietter en petits morceaux. Réserver. Chauffer le lait jusqu'à frémissement, ajouter l'armoise sans tige, filer pour faire infuser hors du feu 30 min Mixer et filtrer si nécessaire. Porter à nouveau le lait à frémissement et réserver au chaud. Dans une casserole, faire chauffer le beurre, faire revenir l'oignon à feu moyen. Saupoudrer la farine sur les oignons, bien mélanger et faire cuire quelques minutes. Ajouter le lait progressivement en mélangeant avec un fouet pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux. Faire cuire jusqu'à ce que la béchamel devienne épaisse. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Ajouter le confit de poulet et laisser cuire encore quelques instants. Débarrasser dans un grand plat à gratin ou dans des moules en silicone, laisser tiédir, filer et réserver au frigo ou au congélateur. o Former des boules de pâte à croustis avec les mains ou assembler des demi-sphères. Tremper chaque croustis dans la farine puis l'œuf battu et dans la chapelure panko préalablement mixée. Réserver au congélateur.

2. Purée de salsifis et chips d'épluchure : Bien nettoyer les salsifis, couper les extrémités. Les peler et garder dans du lait les épluchures pour en faire des chips. Couper les salsifis en morceaux et les réserver dans du lait pour qu'ils ne s'oxydent pas. Les cuire dans du lait avec un peu de sel jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Retirer les éventuelles tiges d'armoise. Mixer avec un peu de beurre, rectifier l'assaisonnement. Réserver. Un peu avant l'envoi (pas trop longtemps à l'avance pour éviter qu'ils redeviennent mous), égoutter et éponger les épluchures de salsifis. Les frire quelques secondes dans une huile bien chaude (180°C). Egoutter et saler à la sorte de friteuse.

3. Tronçons de salsifis : Couper les extrémités de salsifis. Bien nettoyer les salsifis à la brosse à légumes ou à l'éponge métallique. Ne pas peler. Couper des tronçons de 2-3 cm et plonger dans du lait afin qu'ils ne s'oxydent pas. Les ranger dans des sacs de cuisson sous-vide, ajouter une petite noix de beurre et les cuire 1h à 90°C. Réserver après cuisson.

4. Tagliatelles de salsifis : Bien nettoyer les salsifis, couper les extrémités. Les peler et faire de fines tranches à l'économe. Réserver dans du lait. Cuire dans du lait avec un peu de sel jusqu'à ce que les tagliatelles soient cuits, mais encore un peu croquants. Egoutter et réserver.

5. Poulet basse température : Retirer la peau du poulet, parer les filets de poulet et rouler dans du film plastique résistant à la chaleur afin de leur donner une forme allongée. Mettre sous vide et cuire à 60°C pendant 1h30. Réserver. Etaler la peau du poulet, saler et recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. Cuire au four à 200°C 15-20 min. Réserver.

6. Mayonnaise à l'armoise : Mixer le tout au mixer plongeant en remontant progressivement.

7. Dressage : Ouvrir les sacs de suprêmes de poulet et les faire revenir quelques instants dans une poêle avec du beurre afin de les faire colorer. Détailler en quelques beaux morceaux. Ouvrir les sacs de tronçons de salsifis et les faire revenir quelques instants dans une poêle avec du beurre afin de les faire colorer. Rouler les tagliatelles de salsifis. Faire une virgule de purée de salsifis, placer quelques morceaux de poulet, placer quelques tronçons de salsifis rôtis, placer quelques rouleaux de salsifis et terminer par quelques chips de salsifis et un petit morceau de peau de poulet grillé. Placer à côté ou sur

une assiette séparée un point de mayonnaise à l'armoise, le cromesquis par-dessus et rajouter un point de mayonnaise par-dessus.
