

VOLAILLE - TANAISIE- CAROTTES - ORANGE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
poulet avec la peau	4 suprêmes
Tanaisie	0 feuilles
Beurre	
carottes	1 kg
Orange	1
Piment espelette	
Beurre	
Lait	
carottes colorées	1 kg (ou jeunes carottes fanes)
Tanaisie	
Beurre	
ailerons de volaille	2 kg (ou carcasse de volaille)
carottes	3
gros oignons	3
laurier, ail, thym	
crème à 35%	0.50 l
Tanaisie	
Petit épeautre	300 g
grosses carottes	3

Préparation

1. JUS DE VOLAILLE • Passer les ailerons au four à 160°C pendant 2h • Déglacer au vin rouge, ajouter les carottes, le laurier, l'ail et le thym et faire réduire • Mouiller à hauteur avec de l'eau et réduire à nouveau jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

2. VOLAILLE • Séparer la peau de la volaille • Aplatir légèrement les filets de volaille, assaisonner de sel et de poivre. Ajouter un peu de tanaïse ciselée puis rouler en ballotines (! utiliser du film qui résiste à la chaleur). Cuire sous-vide (1h en bain marie à 68 °C) ou au four basse température (90°C pendant 50 min) • Etaler les peaux sur un papier cuisson, assaisonner (sel, poivre, tanaïse séchée), placer un autre papier cuisson et une autre plaque par-dessus. Cuire à 170 °C pendant 30 min.

3. MOUSSELINE DE CAROTTE • Cuire les carottes en rondelles avec un peu de beurre demi-sel jusqu'à une très légère coloration • Mouiller avec du lait à hauteur et cuire à feu doux jusqu'à complète réduction du lait (ajouter du lait en cours de cuisson si les carottes ne sont pas cuites) • Mixer finement avec le jus d'un quartier d'orange et un peu de zeste • Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre, piment d'Espelette

4. CAROTTES GLACÉES à la tanaïse • Faire revenir légèrement les carottes dans du beurre et quelques feuilles de tanaïse. • Mouiller à mi-hauteur, rajouter une noix de beurre. Saler légèrement. • Couvrir avec un rond de papier cuisson troué au milieu (cheminée) et laisser cuire à feu doux. Rajouter eau et beurre en cours de cuisson si nécessaire.

5. CRÈME À la tanaïse • Faire infuser la tanaïse dans la crème à feu doux. Mixer et laisser infuser (! surveiller pour ne pas laisser infuser trop longtemps). • Filtrer éventuellement et réserver au chaud.

6. PETIT ÉPEAUTRE : cuire par absorption avec du bouillon de légume

7. PICKLES DE CAROTTES Peler et couper le bout des carottes. Couper à la mandoline ou à l'économe de fines tranches. Porter à ébullition 1 volume de sucre + 2 volumes de vinaigre + 3 volumes d'eau puis verser sur fines tranches de carottes. Réserver jusqu'à l'envoi.

8. ENVOI • Ajouter une virgule de mousseline de carotte et dresser les carottes coupées en biseau dessus. • Tailler la volaille en losange et dresser sur l'assiette • Dresser quelques petites quenelles de petit épeautre • Verser le jus au centre de l'assiette et ajouter un peu d'e crème de tanaïse • Terminer avec quelques rouleaux de pickles de carotte
