



Préparé pour



et



Recette Moulin aux épices, Cornouaille 2017

Poulet de Cornouaille en reconstruction

Ingrédients pour l'aile BBQ

- Deux ailes du poulet
- Sel de mer
- Poivres mélange du Moulin
- Sauce bbq maison ou du commerce

Ingrédients cuisses confites

- Deux cuisses du poulet
- Sel de mer
- Poivres mélange du Moulin
- 1ct de graines de coriandre
- Gras de canard en quantité suffisante

Ingrédients Gnocchis

- 1 tasse de gnocchis maison ou du commerce
- 60ml de fond blanc de Cornouaille
- 60 ml de cube de cheddar aux poivres
- Sel de mer
- Poivres mélange du Moulin
- Quantité suffisante d'huile d'olive

Ingrédients poitrine farcie

- Deux suprêmes du poulet ouvert en papillon
- Deux bâtonnets de cheddar aux poivres
- 1cs d'oignons rouges marinés émincé
- 2 à 4 feuilles de basilic
- Sel de mer
- Poivre mélange du moulin

Ingrédients salade de cresson

- 1 tasse de cresson rouge
- 1 clémentine en segment coupée grossièrement
- 1 tige d'oignon vert émincé
- Huile d'olive
- Sel et poivre en quantité suffisante

Méthode :

Mettre les deux ailes dans une papillote de parchemin à 350F environ 30 minutes. Découvrir et laisser rôtir de 10 à 15 minutes.

Assaisonner les cuisses de sel, poivres, coriandre environ 1 heure. Mettre le gras de canard à mijoter doucement. Bien essuyer les cuisses et les mettre à cuire dans le gras pour environ 2 heures.

Farcir les deux suprêmes de cheddar, d'oignons et de basilic. Les ficeler à l'aide d'une ficèle de boucherie. Les poêler avec un peu d'huile d'olive, puis les mettre sur un papier parchemin et enfourner environ 8 à 10 minutes à 350F.

Dans le poêlon qui a servi à saisir les suprêmes, faire revenir les gnocchis en ajoutant un peu d'huile si nécessaire jusqu'à légère coloration. Déglacer avec le fond blanc et réduire de moitié. Assaisonner et hors du feu, ajouter les cubes de fromages.

Pour le montage, garder la carcasse que vous aurez préalablement rôtie au four. Avec toutes les composantes encore chaudes, remonter votre poulet sur la carcasse en la fixant bien avec des cure-dents. Sur le dessus, éparpiller les gnocchis.

Servir avec salade fraîche de clémentines et cresson sur le dessus.

Servir au centre de la table pour 2 ou 4 personnes.