

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Plat de Noël - Poulet fermier à la vapeur douce de légumes d'hiver



Imprimer



Commenter

Préparation: **45 minutes**

Ingrédients

- 4 suprêmes de poulet fermier élevé 100 jours, marinés au préalable (pendant 2 heures) dans une préparation d'huile de noisette et de tamari
- 1 beau panais d'environ 400 g
- 120 g de cerfeuil tubéreux 250 g de champignons de saison
- 50 g de champignons de Paris - 5 dl de fond blanc de volaille
- ½ échalote
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- Noisettes torréfiées et concassées
- Huile de truffes noires

- 30 g de truffes *Tuber melanosporum*
- Cerfeuil, ciboulette
- Sel
- Lécithine de soja

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Dans un saladier, disposez le bouillon de volaille, la demi-échalote, 150 g de champignons de saison, une feuille de laurier, une branche de thym et les champignons de Paris, le tout taillé en fines lamelles. Assaisonnez avec le sel et réservez.
2. Déposez sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 15 minutes. Retirez le laurier et le thym, puis mixez le tout avec un peu d'huile de truffes noires. Passez à la passette, puis ajoutez la lécithine de soja, rectifiez l'assaisonnement et émulsionnez.
3. Épluchez et taillez le panais en quartiers. Coupez le cerfeuil tubéreux en deux. Assaisonnez avec le sel, disposez sur le tamis du Vitaliseur avec le reste de thym et de laurier et faites cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez les suprêmes de poulet marinés sur le tamis. Assaisonnez avec le poivre et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez les champignons restants et faites cuire trois minutes supplémentaires.
5. Dressez les légumes, ajoutez les noisettes puis le bouillon des sous-bois émulsionné. Tranchez la viande et déposez-la sur les légumes. Ajoutez la truffe coupée en lamelles, les champignons crus et les herbes fraîches.

Une recette idéale pour vos repas de fêtes et de Noël !

Mots du chef Thony Billon : La volaille vient de la Sarthe et c'est un petit clin d'œil à ma région natale. C'est le mariage de la Sarthe et de l'Alsace, avec les champignons qui sont multiples et exceptionnels. C'est un plat très terroir et terreux avec, grâce au Vitaliseur, une légèreté et un moelleux très agréables en bouche. D'ici 7 ou 8 ans, la cuisine vapeur va devenir incontournable. Il faut donc s'y intéresser le plus tôt et le plus intelligemment possible.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram