



SIGNATURE

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ
POUR SV RESTAURANT

PRÉSENTÉ PAR



www.leguriviera-groupe.ch



Volaille suisse, poireau à la flamme, Chartreuse, kimizu, thé matcha, tuile craquante

par Benoît Carcenat
Meilleur ouvrier de France 2015
17 Gault & Millau

Les ingrédients pour 4 personnes

LA VOLAILLE

Pour le pochage

- 1 poulet de taille moyenne
- 0,8 litre de lait
- 1,2 litre d'eau
- ½ tête d'ail
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 12 g de gros sel

Pour la cuisson

- 4 cl d'huile neutre
- 40 g de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 branches de thym
- 2 branches d'estragon
- Sel fin et poivre du moulin

LE JUS DE VOLAILLE

Base de jus

- 2 ailerons de volaille
- 1 échalote en mirepoix fine
- ½ tête d'ail
- 2 branches de thym
- 4 cl de porto blanc
- 4 cl de vin blanc sec
- 0,4 litre de consommé volaille

Réduction béarnaise

- 40 g d'échalotes ciselées
- 0,5 cl de vin blanc
- 6 cl de vinaigre blanc
- 4 baies de poivre mignonnette
- 2 branches d'estragon
- 2 branches de cerfeuil
- 2 branches de sauge

Sauce thé matcha

- 50 g d'oignons émincés
- 30 g de champignons de Paris émincés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 6 cl de vin blanc
- 8 cl de consommé de volaille
- 10 cl de lait
- 20 g de beurre
- 20 g de thé matcha

Kimizu

- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de vinaigre de riz
- 4 g de sucre roux
- 6 g de mirin
- 4 g de sauce soja
- 1 cl de Chartreuse verte
- 20 g d'huile poireaux

Farce à gratin

- 120 g de foie de volaille dénervé
- 12 g d'échalotes ciselées
- 10 g de beurre
- 15 g de crème 35%
- 1,5 cl de Chartreuse verte
- Sel et poivre du moulin

Poireau

- 2 pièces de poireaux
- 1 cl de Chartreuse
- 2 g de thé matcha
- 1 cl d'huile de poireau
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Feuilles d'estragon
- Ciboule thaï fraîche

Huile de poireau

- 80 g de vert de poireau
- 100 g huile neutre



SIGNATURE

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ
POUR SV RESTAURANT

Préparation

LA VOLAILLE

- Mélanger dans une casserole le lait, l'eau, la tête d'ail, le thym, le laurier, le sel, positionner le coffre de volaille bridé et démarrer le feu, porter à frémissement pendant 1 minute. Débarrasser et refroidir le coffre de volaille. Laisser sécher au réfrigérateur pendant minimum 1 nuit.
- Après séchage, mettre le coffre sous vide en gardant la forme et cuire à 65°C pendant 1 heure. Après cuisson démarrer le rôtissage dans un plaque à rôtir après avoir assaisonné de sel et de poivre. Colorer à feu vif sur toutes les faces avec l'huile neutre, ajouter le thym, l'ail, l'estragon et le beurre. Arroser abondamment jusqu'à obtenir une température à cœur de 50°C.
- Lever les filets de volaille et garder au chaud jusqu'au moment de servir.

LE JUS

- Colorer les ailerons de volaille au four à 200°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration blonde foncée. Débarrasser les ailerons dans un rondeau.
- Placer les sucs restants dans les plaques à rôtir et les déglacer avec le vin blanc et le porto, ajouter le liquide de déglçage aux ailerons puis additionner le reste des éléments de la recette.
- Porter à ébullition et cuire à feu doux en écumant régulièrement. Et ce pendant 1h30. Passer le jus en pressant bien la garniture, et réduire aux 2/3. Dégraisser et réserver pour le reste de la recette.

LA RÉDUCTION BÉARNAISE

- Ciseler finement les échalotes ainsi que les herbes, réunir tous les ingrédients dans un rondeau bas de taille adaptée, porter à ébullition et faire réduire doucement de 4/5 du volume. Passer et réserver pour terminer la sauce.

SAUCE THÉ MATCHA

- Faire revenir sans coloration avec une partie du beurre les champignons, oignons ainsi que la gousse d'ail écrasée. Mouiller ensuite avec le vin blanc et le consommé de volaille, et faire réduire de moitié à feu doux. Ajouter le lait et le reste du beurre, rectifier l'assaisonnement et finalement ajouter le thé matcha. Émulsionner la sauce au mixer plongeant.

KIMIZU

- Mettre les jaunes d'œufs, le mirin, le sucre roux, le vinaigre de riz, la sauce soja et la Chartreuse dans un cul de poule et placer au bain-marie.
- Fouetter sans discontinuer le mélange jusqu'à cuisson complète des œufs en veillant à ne pas incorporer d'air dans le mélange.
- Sortir du bain-marie, refroidir et monter avec l'huile de poireau à la manière d'une mayonnaise.



SIGNATURE

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ
POUR SV RESTAURANT

FARCE À GRATIN

- Dénervier les foies de volaille, ciseler les échalotes. Dans une poêle anti-adhésive faire fondre le beurre, ajouter les échalotes et faire revenir à feu moyen pendant 2 minutes, ajouter les foies de volaille, assaisonner de sel et de poivre et les faire sauter le temps nécessaire pour les garder rosés à cœur.
- Flamber avec la Chartreuse, débarrasser dans la cuve d'un mixer et mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène. Débarrasser et incorporer la crème.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver en poche à douille.

LES POIREAUX À LA FLAMME

- Séparer les blancs de poireaux des feuilles vertes, et les mettre sous-vide avec tous ingrédients. Laisser macérer pendant 2 jours. Retirer les poireaux du sous-vide et les rouler dans une couche de papier sulfurisé, puis dans une feuille d'aluminium. Les cuire au four sec à 160°C pendant 30 minutes.
- Les sortir des couches de papier et couper les poireaux en tronçons de 5 cm puis les couper en quartiers. Au moment de servir légèrement brûler les quartiers de tronçons de poireau au chalumeau. Assaisonner de fleur de sel, et d'un filet d'huile de poireau.
- A part, tailler une julienne très fine de blanc de poireau cru, qui sera mise en garniture du plat, ainsi que des petites feuilles d'estragon et de vert de ciboule thai.

HUILE DE POIREAU

- Dans la cuve d'un mixer, mixer les verts de poireaux et l'huile neutre pendant environ 10 minutes, le temps que le mélange chauffe par friction. Débarrasser en sac sous-vide et laisser macérer minimum une nuit. Filtrer au filtre à café pour obtenir une huile de couleur verte intense.

Finition et dressage

- Chauffer la volaille, les poireaux, le jus de volaille assaisonné avec la réduction béarnaise.
- Dans une assiette légèrement creuse, disposer le suprême de volaille ainsi que les poireaux, quelques points de sauce kimizu, la julienne de poireau crue et les herbes fraîches, saupoudrer de thé matcha, verser une belle cuillère de jus de volaille et venir ensuite mettre des points de sauce matcha bien moussante.

BONNE DÉGUSTATION !

