SUPRÊME DE VOLAILLE « DE RABELAIS À GOYAVE EN PASSANT PAR BALZAC »

par Sébastien Faré



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

POUR 10 PERSONNES

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

5 gros suprêmes de poulet fermier avec peau
400 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
10 g de zestes de citron vert
50 g de piment végétarien
60 g de gingembre frais
10 g de gousses d'ail
40 g de jus de volaille réduit à glace
30 g de sauce Créoline
10 g de jus de citron vert
3 pièces de grosses christophines ou chayote
25 g de **Beurre Gastronomique Doux Elle & Vire®**
10 g d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre du moulin

Retirer la peau des suprêmes de poulet, réserver au froid, puis les parer.

Éplucher et émincer le gingembre.

Équeuter, épépiner le piment végétarien et l'émincer.

Râper les gousses d'ail à la microplane.

Assaisonner les suprêmes avec la fleur de sel, le poivre du moulin, les zestes de citron vert et l'ail râpé.

Déposer les suprêmes dans une poche sous vide « spécial cuisson », puis ajouter le jus de volaille réduit, le piment végétarien, le gingembre, et la crème. Mettre sous vide et cuire au four vapeur à 75 °C pendant 25 minutes environ. Refroidir immédiatement dans un bac d'eau glacée ou en cellule de refroidissement.

Laver les christophines, les envelopper de papier aluminium et les cuire au four à 160 °C pendant 1 heure 30 à 2 heures. Réserver au froid.

Éplucher puis tailler en brunoise. Faire sauter la brunoise de christophine au beurre et réserver.

Cuire les peaux de poulet entre deux poêles avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Ouvrir la poche de suprêmes, les égoutter et récupérer l'intégralité du jus de cuisson avec le gingembre, le piment, etc. Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante, ajouter la sauce Créoline et un peu de jus de citron vert et mixer. Passer au chinois et réserver.

CRÉMEUX GOYAVE

150 g de purée de goyave rose
10 g de sucre
5 g de jus de citron vert
QS de sauce piment Maison Martin®
Fleur de sel

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis réserver en pipette.

CONDIMENT AVOCAT TROPICAL

200 g de chair d'avocat tropical bien mûr
15 g de jus de citron
2 g de zestes de citron vert
20 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
10 g d'huile d'olive
QS de sauce piment Maison Martin®
Fleur de sel
Poivre du moulin

Mixer la chair d'avocat avec le jus de citron, les zestes de citron vert, la sauce piment, la fleur de sel, le poivre du moulin et l'huile d'olive. Ajouter le cream cheese et vérifier l'assaisonnement. Passer au tamis si nécessaire et réserver dans une poche à douille unie.

FINITION ET DRESSAGE

½ barquette de cress shiso rouge
½ barquette de cress shiso vert
½ barquette de Zallotti Blossom
20 pièces de fleurs d'ail
½ piment rouge long émincé finement
25 g de croûtons de pain dorés
Crémeux goyave
Condiment avocat tropical

Dresser les christophines à l'aide d'un emporte-pièce. Ajouter les cress, les Zallotti Blossom, le piment émincé et les croûtons de pain dorés, puis terminer par quelques points de crémeux goyave.

Couper en deux la volaille dans le sens de la longueur, napper de sauce et dresser. Ajouter les fleurs d'ail et les peaux de poulet croustillantes. Finaliser le dressage avec des pointes de condiment avocat tropical.