

Blanc de volaille, thym et Chorizo, en cuisson lente, pommes de terre pilées avec ses lardons, sauce vierge aux noix de pins et noisettes - Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Blanc de volaille, thym et Chorizo, cuit sous vide, pommes de terre pilées avec ses lardons, sauce vierge aux noix de pins et noisettes.

L'astuce du chef

Cette recettes peut s'adapter à d'autre sortes de protéines, par contre il faut faire varier la température et le temps de cuisson.

Si vous ne souhaitez pas quelque chose de trop épicé, vous pouvez vous passer du Chorizo, ou bien le remplacer par des cubes de bacon.

Ingrédients

Blanc de volaille

- 2 Unité(s) Poitrine de poulet
- 60 Gr Chorizo espagnol
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 3 Gousse(s) Ail

Pommes de terre pilées en avec ses lardons

- 300 Gr Pommes de terre grelots
- 60 Gr Bacon
- 30 Gr Beurre
- 1 Tête(s) Ail
- 45 Ml Crème 35% à cuisson

Sauce vierge

- 100 Gr Tomates cerises
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Noix de pin
- 20 Gr Noisettes
- 3 Branche(s) Persil
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 75 Ml Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients de réunis.

Les poitrines de volaille sous-vide, ainsi que le thermocirculateur en fonction à la température de 64°C (147,2°F).

Épluchez le chorizo, Lavez les pommes de terre grelots.

Prévoir deux carrés de papier aluminium (ail rotis)

Prévoyez huile d'olive, sel, poivre et beurre.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 casserole (cuisson PDT)

1 bol (sauce vierge), 1 presse purée ou fourchettes

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 poêle (saisir la viande), 1 pince, 1 spatule en plastique ou métal.

Mise en place

Tranchez le chorizo en mince lamelles. Tranchez les 4 gousse d'ail allant avec la volaille en mince lamelles. Mettre la tête d'ail entière en papillote et cuire au four 35 minutes, Tranchez le lard en cubes. Coupez les tomates en brunoise. éHachez le persil.

Blanc de volaille

Remplissez votre récipient d'eau pour recevoir le thermo-circulateur et programmez- le à 64°C (147.2°F). Placez dans votre sac sous vide les poitrines de poulet, avec les lamelles de chorizo, le thym et l'ail en lamelles. Mettez-le sous-vide. Quand votre eau est à température, plongez votre sac sous-vide pendant 1h30 mn minimum. Sortez la viande du sac assaisonnez et saisissez-là à la poêle sur chaque côté, juste pour lui donner une coloration. Laissez-la 5/10 mn au repos avant de la trancher puis de la servir.

Purée de pomme de terre en avec ses lardons

Plongez l'ail rôti dans la crème et le beurre chauffez le tout puis mixez le tout à l'aide d'un mélangeur à main.

Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide et salée. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 25 minutes. Égouttez puis écrasez la pomme de terre à l'aide d'un presse-purée. Incorporez la crème d'ail dans la pommes de terre pilée et assaisonnez de sel et poivre. Réservez. Dans une poêle chaude faite revenir les lardons jusqu'à coloration, puis réservez sur un papier absorbant, puis mélangez avec la patate pilée.

Sauce vierge

Rôtir les noix de pin au four 4 minutes sur une plaque de cuisson puis rôtir les noisettes au four 6 minutes, laissez refroidir puis concassez les. Mélanger tous les ingrédients de la sauce vierge. Assaisonnez de sel et de poivre

Montage de l'assiette

Tranchez finement les poitrines de poulet. Dans chaque assiette, dressez la purée de pommes de

terre à l'emporte pièce et les tranches de poulet sur le dessus en éventail puis garnissez de sauce vierge.

Bon appétit!