

Les Toquées de la cuisine

Cours de cuisine

sur la volaille

Ballottine de volaille et crème de shiitake

Pour 4 personnes

4 filets de volailles

500 g de champignons shiitakes

Une botte de persil plat

2 gousses d'ail

2 échalotes

u1 quart de mimolette

Faire La volaille en portefeuille (incision avec un petit couteau)

Puis couper les champignons, émincer l'ail, les échalotes, et le persil plat

Mixer le tout de manière progressivement en ajoutant les produits et augmenter la vitesse de

Mixeur. Deux pincées de sel.

Mettre la duxelle de champignons dans une poche. Préparer un film sous la volaille en portefeuille puis avec l'ai de la poche, déposer la duxelle sur la volaille. Enrouler la duxelle avec la volaille puis refermer avec le film.

Préparer votre four à vapeur à 60 degré (1H) ou votre cocotte à vapeur (plus ou moins 20 minutes)

Crème de shiitake : Mettre les Shiitakes dans une poêle avec du beurre sans sel. 5 min de cuisson. Puis ajouter la crème laisser infuser à feu doux crème et champignons. Puis mettre l'ensemble dans le mixeur. Trois pincées de sel.

Pour le dressage : faire une flèche avec la crème de shiitake puis couper la ballottine de volaille en trois morceaux, ajouter la poudre de mimolette et quelques herbes fraîches.

Cailles poêlées, jus de cailles au vin, carottes jaunes confites

Pour 4 personnes

4 cailles

Une carotte jaune par personne

Une bouteille de vin

Deux cuillères à soupe de cognac

3 navets

3 carottes

Un oignon ail laurier thym

Des raisins confits

Inciser le caille de manière à avoir les deux filets et les deux cuisses. Mettre au frigo. Découper la carcasse en plusieurs morceaux. Eplucher les légumes et couper en morceaux. Mettre dans une grande casserole du beurre puis les oignons puis les légumes. Faire revenir pendant une bonne dizaine de minutes à feux doux. Puis ajouter les morceaux de carcasses. Saisissez à feux fort, ajouter le cognac. Caraméliser. Remettre à feux doux. Ajouter le vin rouge. Réduire pendant 20 à 30 minutes à feux doux. Filtrer deux fois pour avoir un jus. Ajouter les raisins confits Ajouter une bonne cuillère de sucre. Faire réduire jusqu'à avoir une sauce onctueuse.

Carottes jaunes confites: Blanchir les carottes : dans une casserole mettre de l'eau et du sel. Attendre l'ébullition. Eplucher les carottes et couper les en 4 sur la longueur. Faire cuire 10 min.

Dans une poêle mettre de l'huile d'olive, faire saisir les carottes à feu fort. Attendre une légère coloration.