



# LAURENT CLÉMENT

CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT

Best Western

## Le Grand Monarque



PLATS

### LE CHEF VOUS PROPOSE SA RECETTE



### VOLAILE DE BRESSE AUX TRUFFES

# VOLAILLE DE BRESSE AUX TRUFFES



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Volaïlle de Bresse effilée : 1	Persil plat : 4 bottes	Salsifis : 1
Truffe : 100 g	Bouquet garni : 1	Vitelottes : 2
Beurre : 200 g	Porto : 1 dl	Échalotes : 3
Oignons : 2 gros	Fond de volaïlle : 4 dl	Gros sel
Céleri branche : 1 branche	Jus de truffe : 100 ml	Poivre mignonette,
Feuilles de raviole chinoise : 8	Panais : 1	Sel fin,
Poireaux : 2	Navet violet : 1	Bicarbonate
Pommes de terre "ratte" : 10	Rutabaga : 1	de soude
Ail : 4 gousses	Crosnes : 8	

## PRÉPARATION

**VOLAÏLLE** : lever les cuisses. Couper les os sous la carcasse des suprêmes. Glisser entre chair et peau, les lamelles de truffes ; beurrer côté peau, assaisonner, entourer de papier film, puis cuire "sous vide" à 80° C pendant 20 minutes à la vapeur ou dans une casserole d'eau frémissante. Arrêter la cuisson à l'eau glacée. Lever les suprêmes, réserver au frais.

**BOUILLON DE VOLAÏLLE** : avec tous les os de la volaïlle, et la garniture aromatique, confectionner un fond blanc : cuire les cuisses, les gésiers, les foies rapidement.

**SAUCE** : réduire le Porto avec les échalotes ciselées, ajouter le bouillon de volaïlle réduit, filtrer, réserver. Au dernier moment, ajouter le beurre et le jus de truffe et émulsionner avec le mixeur plongeant.

**GRIBICHE** : vinaigrette truffe + bouillon de volaïlle réduit + œuf haché séparément + persil haché + truffe hachée.

**RAVIOLES** : tailler en dés le foie, le gésier, suer les échalotes ciselées, ajouter la viande, un peu de tombée de persil, puis confectionner des ravioles ; pocher dans le bouillon de volaïlle.

**LÉGUMES** : pommes de terre rattes cuites à l'anglaise, épluchées et écrasées à la fourchette avec beurre et truffe (servir en bol à part).

Poireaux : cuits en botte dans le bouillon de volaïlle.

Billes de carottes, rutabagas, panais, vitelottes, navets blancs ; pochées dans le bouillon de volaïlle.

Crosnes : cuire dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude, jus de citron, gros sel.

Procéder de même pour les salsifis.

Persil : équeuter, blanchir fortement, puis suer les échalotes ciselées, ajouter le persil pressé et concassé, un peu de truffe concassée, lier avec un peu de crème ; réserver.

## DRESSAGE

1<sup>ère</sup> assiette : dans une assiette creuse, cercler la tombée de persil truffée, puis poser un morceau de suprême ; terminer par un cordon de sauce Porto émulsionnée.

2<sup>ème</sup> assiette : dans le fond du bol creux, disposer les poireaux, puis dessus une 1/2 cuisse, ajouter les billes de légumes, la raviole, un peu de bouillon de volaïlle ; disposer en saucière la gribiche



PLATS