HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE EN DIRECT DE NOS FERMES

100% CONFIANCE · 100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com

20 MIN

40 MIN

4 P.

RIESLING 2016
GRAND CRU FRANKSTEIN

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

SUPRÊMES DE VOLAILLE EN ÉCAILLES DE POIRE, PURÉE DE CÉLERI, SAUCE CHOCOLAT EN POUDRE

Ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 250 g de blanc de poulet supplémentaire
- 2,5 dl de crème liquide entière
- Un blanc d'œuf
- Un petit céleri rave
- 25g de beurre
- 4 poires pour les écailles, choisissez les bien fermes
- 250g d'eau, 250g de sucre en poudre et trois étoiles de badiane pour le sirop
- Un poire à détailler en brunoise
- Un ou deux carrés de chocolat
- Sel, poivre
- Matériel : mixeur, mandoline pour réaliser des tranches fines et régulières, chalumeau de cuisine ou un grill

- Commencez par la garniture que vous pourrez réchauffer au micro-onde au moment du dressage.
- A l'aide d'un grand couteau, coupez la base et le dessus du céleri rave.
- De la même manière, enlevez la peau terreuse sur les côtes.
- Rincez le céleri sous un filet d'eau pour enlever toute trace de terre.
- Coupez-le en tranches puis en petits dés.
- Dans une casserole, versez-les 2/3 dés de céleri rave et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait de cuisson.

HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

EN DIRECT DE NOS FERMES

100% CONFIANCE · 100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com

20 MIN

40 MIN

4 P.

RIESLING 2016
GRAND CRU FRANKSTEIN

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

- Commencez par la garniture que vous pourrez réchauffer au micro-onde au moment du dressage.
- A l'aide d'un grand couteau, coupez la base et le dessus du céleri rave.
- De la même manière, enlevez la peau terreuse sur les côtes.
- Rincez le céleri sous un filet d'eau pour enlever toute trace de terre.
- Coupez-le en tranches puis en petits dés.
- Dans une casserole, versez-les 2/3 dés de céleri rave et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait de cuisson.
- Mixez le céleri rave, au départ sans lait de cuisson. Au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson si la préparation est trop épaisse : elle doit avoir la texture d'une purée. Ajoutez le beurre (environ 25g) et mixez jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
- Rectifier l'assaisonnement. Mélangez et réservez votre purée
- Mettre les dés de céleri dans une casserole avec un peu de beurre et les faire cuire. Ils doivent rester légèrement croquant.
- Épluchez la première poire et découpez-la en petits dés. Rajoutez la brunoise de poire aux petits dés de céleri cuits précédemment à la poêle et continuez la cuisson 2 à 3 mn. Réservez.
- Épluchez les 4 autres poires. Coupez-les en deux et ôtez le cœur avec les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne ou d'un petit couteau.
- Coupez les poires en tranches fines à la mandoline.
- Préparez un sirop avec 250 g d'eau et 250 g de sucre en poudre et trois étoiles de badiane. Faites chauffer jusqu'à complète dissolution du sucre. Ôtez la casserole du feu laissez refroidir 10 mn. Pochez les tranches de poires dans le sirop. Réservez à température ambiante.

gourmandises by Chantal

HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

EN DIRECT DE NOS FERMES

100% CONFIANCE · 100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com

20 MIN

40 MIN

4 P.

RIESLING 2016
GRAND CRU FRANKSTEIN

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

- Pour la farce fine, mixez le blanc de poulet très finement (au moins 5 mn). Puis ajoutez le blanc d'œuf : mixez encore. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore quelques secondes. Assaisonnez.
- Pour la préparation des blancs de poulet, faites colorer les blancs de volaille à la poêle avec un peu de beurre deux minutes de chaque côté. Ôtez-les de la poêle et réservez-les quelques minutes au frais. Ils ne doivent pas être chauds lorsque vous allez les recouvrir de farce fine.
- Égouttez les tranches de poires.
- Posez vos blancs de volaille sur le plan de travail : recouvrez généreusement le dessus de chaque blanc de farce fine puis disposez les tranches de poire d'un côté à l'autre comme les écailles d'un poisson.
- Posez un blanc (farce et poire par-dessus) sur le bord d'un morceau de film étirable alimentaire puis roulez délicatement le blanc bien serré dans le film étirable. Procédez de même pour tous vos blancs de volaille.
- Chauffer une casserole d'eau jusqu'à frémissement. L'eau ne doit pas dépasser les 80 degrés.
- Mettre dedans les rouleaux de volaille et laisser les cuire pendant 20 minutes.
- A la fin de la cuisson sortez les blancs de leur sachet : ôtez le film alimentaire et déposez les blancs sur une grille.
- Passez le dessus des blancs, côté poire, au chalumeau pour les dorer. Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les quelques secondes sous le grill (attention à bien surveiller pour ne pas les brûler !). Réservez-les au four à 70° en attendant de les servir. Profitez-en pour mettre vos assiettes de service à chauffer au four également.

Assiettes gourmandes by Chantal

HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

EN DIRECT DE NOS FERMES

100% CONFIANCE · 100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com

20 MIN

40 MIN

4 P.

RIESLING 2016
GRAND CRU FRANKSTEIN

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

- 250g de fond de volaille réduit de manière qu'il soit légèrement sirupeux, ajouter 10cl de porto : réduire encore quelques minutes pour faire évaporer l'alcool et ajouter 3 pistoles (environ 6g) de chocolat noir pour bien lier le tout.
- Réchauffez la purée et la brunoise poire céleri.
- Versez une belle cuillerée de purée au milieu de l'assiette et déposez un blanc de poulet dessus. De chaque côté du blanc de poulet versez une petite cuillerée de brunoise poire céleri.
- Il reste plus qu'à râper un peu de chocolat noir sur le tout et napper avec la sauce au chocolat.

Assiettes gourmandes by Chantal