

La volaille et ses dérivés.

Animé par Jacques Barbery.

Mardi 12 novembre 2013.

Fine volaille aux petites moules de bouchot.

Chauffer ½ l de vin blanc avec 3 échalotes hachées, à ébullition ajouter 1.5 kg de moules. A cuisson débarrasser, puis décortiquer les moules, conserver quelques moules dans leur coquille pour la décoration.

Dorer sans trop de coloration des hauts de cuisses de volaille avec un peu d'huile et de beurre dans une cocotte. Saler et poivrer et ajouter du curry. Ajouter ensuite le jus de moules filtré et du bouillon de poule. Laisser mijoter durant 20 mn.

A cuisson débarrasser dans un plat de service avec les moules décortiquées. Réduire le jus de cuisson, ajouter un peu de sauceline puis encore un peu de curry, du riz or et ¼ l crème liquide.

Filter la sauce et napper la volaille et les moules. Mijoter encore 5 mn, saupoudre alors de ciboulette fraîche hachée et ajouter les moules en coquille. Déguster avec des pâtes fraîches.

Tajine de pintade aux mirabelles et citron confit.

Saupoudrer légèrement 8 suprêmes de pintade de cumin et de cannelle.

Dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive et de beurre.

Saler et poivrer, ajouter du gingembre frais râpé, un oignon émincé, ½ gousse d'ail hachée. Ajouter ensuite deux citrons confits coupés en dés. Déglacer avec 1 dl de vin blanc, faire bouillir, mélanger 2 bouillons cube avec 20 g de fond de veau, du riz or et 4 dl d'eau. Cuire les suprêmes durant 10 mn à frémissement.

Débarrasser les suprêmes, filtrer la sauce. Blanchir un demi poivron rouge, puis couper en dés et poêler dans l'huile d'olive. Poêler les mirabelles au beurre. Remettre la sauce sur le feu, ajouter les poivrons et les mirabelles puis 60 g d'amande fraîche épluchées.

Dresser dans une tajine les suprêmes ajouter la sauce, laisser mijoter 5 mn, parsemer de coriandre fraîche, servir avec de la semoule à couscous aux épices.

Poulet au vinaigre.

Découper un poulet fermier en 8 morceaux ou prendre 8 hauts de cuisses. Saler et poivrer.

Colorer dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre, ajouter 4 gousses d'ail écrasées et une échalote hachée. Déglacer au vinaigre de vieux vin et au Melfor, réduire à sec.

Mouiller avec 2 dl de vin blanc sec et du bouillon de volaille, ajouter 5 g de concentré de tomate et 5 g de moutarde, cuire 10 mn à couvert. Ajoute alors 160 g de crème liquide.

Débarrasser le poulet, réduire la sauce à consistance ajouter un peu de sauceline si nécessaire, ajouter un filet de Worcestershire sauce. Remettre la viande, laisser mijoter 5 mn et servir.