



SUPRÊME DE VOLAILLE NOIRE D'ASTARAC BIGORRE EN TEXTURE À LA CRÈME DE MÛRE ET ARMAGNAC, CONDIMENTS MÛRES, AIL FRAIS, CONCOMBRE GRILLÉ ET LAIT DE PETITS POIS

INGRÉDIENTS (10 PERS)

- 3 pièces de suprême de volailles noires
- 0,1 L de crème de mûre à l'Armagnac
- 1 concombre
- 500g de petits pois frais non écosés
- 0,25kg de carottes
- 0,25kg d'oignons
- 0,25kg de poireaux
- 1/2 pièce Thym/laurier
- 1/2 tête d'ail
- 0,3kg mûres fraîches
- 0,15kg d'oignons rouges
- 0,1L de vinaigre de vin rouge
- 0,05kg de gingembre
- 1 gousse d'ail frais
- 0,15L de liqueur de mûres à l'armagnac
- 0,2 kg de sucre roux



PRÉPARATION

Bouillon de volailles : Découper le pilon du suprême et réserver le suprême. Faire grillée le pilon avec le bout d'aile jusqu'à coloration, soit au grill, soit au four, en les assaisonnant. Laver, et tailler les légumes pour le bouillon puis les faire suer dans une marmite. Y ajouter les pilons et les ailes grillés, laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux. Ajouter de l'eau en grand volume, porter à ébullition sur feu fort, puis mijoter pendant 2 à 3 heures, sur feu doux. Récupérer les pilons et les ailes pour faire un effiloché de viande confite et passer le bouillon (garder le jus et jeter les légumes).

Le lait de petits pois : Écosser les petits pois et faire suer les cosses avec du beurre, mouiller avec le bouillon de volaille noire, porter à ébullition, puis laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des cosses à feu très doux. Une fois les cosses cuites, mixer la soupe et la filtrer à l'étamine.

Le suprême basse température : Assaisonner les suprêmes, les mariner avec la crème de mures puis les enrouler dans du film plastique. Les cuire dans une eau à 65°C pendant 90 min puis les refroidir. Au moment du service, trancher les suprêmes avec 2cm épaisseur et les faire griller. Cuire les petits pois à l'anglaise eau salée. Trancher le concombre en tranche épaisse de 1,5 cm, les salées légèrement pour faire sortir l'eau du légumes. Cuire les tranches de concombre au grill.

Le condiment de mûres : Ciseler finement l'oignon rouge. Hacher l'ail et le gingembre. Faire caraméliser les oignons rouges avec le sucre, l'ail et le gingembre. Ajouter les mûres, faire compoter et déglacer avec le vinaigre et la crème de mûres. Faire cuire jusqu'à l'obtention d'une compoté. Le mixer et le passer à l'étamine pour enlever les grains de mûres.

Le dressage : Dans le fond d'une verrine disposer le lait de petits pois, une tranche de concombre et une tranche de volaille noire grillée. Disposer quelques petits pois, un peu d'effiloché et enfin une petite cuillère de condiment de mûres. Vous pouvez aussi faire un flambage avec la crème de mure porté à ébullition au dernier moment dans la verrine.

les tables du gers



Le XX Bar à Manger
7 rue Henri Roujeon
32190 Vic-Fezensac
Tel : 05 62 58 01 05