

# Aile de volaille fermière farcie à la fondue d'épinards et tête de Moine AOP



## Jean-Marc Soldati

Hôtel-Restaurant duCerf  
Rue du Collège 4, 2605 Sonceboz  
(BE)



Jean-Marc Soldati connaît deux passions: les montres et la cuisine. Né en 1963, il rêve de devenir horloger. Mais la tradition familiale est la plus forte. Emboîtant le pas à ses parents, qui ont tenu le Fédéral, à Sonceboz, durant plus de 35 ans, il entre en cuisine comme on entre dans les ordres. Après une année d'apprentissage, son carnet n'affiche que des 6! Sa récompense: un repas chez Fredy Girardet. C'est le coup de foudre. «Un jour, je viendrai travailler ici», se rappelle avoir dit le jeune apprenti. Sa détermination est récompensée. On le retrouve notamment à Genève où, durant neuf mois, il est le cuisinier privé du Prince saoudien Abdallah Al Faisal Al Saoud.

Deux années chez Peter Baermann, à la Grappe d'Or à Lausanne, puis deux autres chez Adolf Blockbergen, au Raisin à Cully, le conduisent tout naturellement à Crissier. Durant les cinq ans passés aux côtés de Fredy Girardet, notamment comme second de Philippe Rochat, il se familiarise avec la quête de la perfection, une autre façon d'appréhender la précision horlogère...

En 1993, il revient à Sonceboz pour seconder ses parents, avant de reprendre le Cerf, fin 1999, en compagnie de Christian Albrecht.

[www.cerf-sonceboz.ch](http://www.cerf-sonceboz.ch)

## INGRÉDIENTS

### INGRÉDIENTS

#### Recette pour 4 personnes

2 volailles fermières de 1,5 kg  
50 gr d'épinards

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION

Désosser les deux volailles en levant soigneusement les suprêmes, couper l'aileron à la jointure

Avec un couteau faire une incision sous l'os de l'aile dans la longueur du suprême, afin de pouvoir le farcir

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Aile de volaille fermière farcie à la fondue d'épinards et tête de Moine AOP



50 gr tête de Moine coupée en petits dés

Blanchir les épinards dans une grande casserole d'eau bouillante et salée, refroidir dans de la glace et égoutter

Faire fondre la noix de beurre dans une sauteuse avec l'échalote hachée

Mettre les épinards, saler, poivrer

Retirer dans un récipient et mélanger avec la tête de Moine

Laisser refroidir

Farcir les suprêmes

Dans une poêle, mettre un peu d'huile et faire colorer les suprêmes sur tous les côtés, ensuite mettre au four à 170° pendant 10mn

Laisser reposer sur le bord du four 5mn

Ensuite trancher les suprêmes farcis

Poser au milieu de l'assiette et accompagner d'un peu de jus de volaille

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

