

Filet de volaille fermière en croûte de pommes de terre, jus réduit au beurre noisette, quelques légumes du moment



Gaël Brandy

Chef de cuisine, La Pinte Vaudoise
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully

Label Fait Maison
Fourchette Verte



Gaël Brandy a exercé sa profession au sein de différents établissements gastronomiques. Chef de cuisine depuis de nombreuses années au Restaurant d'application « La Pinte Vaudoise » à GastroVaud Pully, il enseigne dans le cadre du cours de cafetiers-restaurateurs. Formateur d'adultes il anime différents cours de cuisine, tels que « La Table de Gaël » et pour l'Université Populaire.

4 personen

INGRÉDIENTS

Le filet de volaille

4 filets de volaille sans peau
d'environ 150 gr
50 gr de beurre
5 cl d'huile de cuisson
3 gousses d'ail en chemise
1 branche de romarin
assaisonnement sel et poivre du moulin

La farce

150 gr de blanc de volaille
1 œuf entier
130 gr de crème
60 gr d'échalote ciselée

PRÉPARATION

Pour les filets :

- Colorer les filets de volaille dans une poêle avec le beurre, l'ail et le romarin. Refroidir. Réserver.

Pour la farce :

- Suer les échalotes avec le beurre, ajouter les carottes et le céleri. Étuvier à couvert 15 minutes à feu doux. En fin de cuisson, ajouter la truffe, assaisonner et refroidir.
- Réaliser la mousseline de volaille : hacher au mixeur le blanc de volaille, assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter l'œuf, la crème, homogénéiser l'ensemble. Dans un bol, réunir la farce et les légumes étuvés, mélanger.

Pour la croûte de pommes de terre :

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Filet de volaille fermière en croûte de pommes de terre, jus réduit au beurre noisette, quelques légumes du moment



60 gr de carotte en brunoise
60 gr de céleri en brunoise
20 gr de truffes hachées
40 gr de beurre
assaisonnement sel et poivre du moulin

La croute de pomme de terre

1 kg de pommes de terre bintje râpées
100 gr d'oignon émincés
50 gr de beurre
1 branche de thym
50 gr de fécule de pomme de terre
100 gr de Gruyère AOP râpé
assaisonnement sel, poivre et noix de muscade

Le jus

1 dl de jus de volaille
50 gr de beurre
1 gousse d'ail
1 branche de romarin

La garniture

600 gr de légumes de saison blanchis séparément
20 gr de beurre
30 gr d'herbes fraîches
assaisonnement : sel et poivre du moulin

- Râper les pommes de terre, égoutter. Compoter les oignons dans le beurre pendant 30 minutes, refroidir. Réunir dans un bol les pommes de terre, les oignons, la fécule de pommes de terre et le Gruyère AOP.
- Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Étaler cet appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm.
- Cuire au four entre deux plaques de cuisson à 160 degrés pendant 20 minutes. Refroidir.

Pour le montage :

- Masquer la croûte de pomme de terre avec la farce. Déposer le filet de volaille, envelopper dans la croûte et ensuite dans un papier film bien serré. Refroidir pendant 2 heures au frigo.
- Enlever le papier film, colorer à la poêle sur toutes les faces et finir la cuisson au four à 120 degrés afin d'obtenir rapidement une température à cœur de 37 degrés et stabiliser ensuite la température du four pour atteindre en fin de cuisson 65 degrés à cœur.

Pour le jus :

- Dans une casserole, chauffer le beurre, l'ail et le romarin jusqu'à obtention d'un beurre noisette. Filtrer et ajouter au jus de volaille chaud. Réserver au chaud.

Finition

- Passer la jardinière de légumes à la poêle avec du beurre, assaisonner avec sel et poivre du moulin.
- Ajouter des fines herbes.
- Découper les filets de volaille en croûte en tranches épaisses, dresser sur assiette, ajouter les légumes et finir avec un cordon de jus.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

