

# 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 personnes

## 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. Étuver 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 croûte 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

