

FEUILLETÉS DE QUENELLES *à la volaille*



Entrée



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions
4



Préparation
60



Cuisson
30



INGRÉDIENTS

• 4 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean

- 1 filet de poulet
- 6 asperges vertes
- 6 morilles séchées de taille moyenne
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 10 cl de vin blanc sec
- ½ échalote ciselée
- le zeste râpé d'1 citron
- huile, beurre, sel, poivre

Pour la sauce poulette :

- 40cl de bouillon de volaille
- 1 c à soupe de féculé
- 3 jaunes d'œuf
- 125g de crème
- le jus d'1/2 citron jaune

RECETTE

Préparation

- Découper des rectangles de pâte feuilletée d'environ 15cm x 5cm. Les placer bien froids entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une plaque allant au four, avec une grille posée par-dessus. Enfourner à 220°C pendant 15 minutes. Au bout de 12 minutes, retirer la plaque du haut puis laisser cuire encore 3min afin d'obtenir une belle coloration.
- Couper les pointes des asperges sur une longueur de 10cm environ, puis le reste de la tige en tronçons de 2cm environ. Les faire cuire 5 minutes à gros bouillons dans une eau très salée puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée. Réserver les pointes pour le dressage après les avoir coupées en deux dans le sens de la longueur.
- Réhydrater les morilles. Les découper en rondelles de 3-4mm d'épaisseur.
- Détailler le poulet en cubes et le faire revenir dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile. Lorsqu'il est bien coloré, saler, poivrer, ajouter l'échalote ciselée et les morilles, puis déglacer avec le vin blanc. Ajouter les tronçons d'asperges et laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide.
- Couper les quenelles en deux dans le sens de la longueur, puis en rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre pendant 5 à 8 minutes. Réserver sur un papier absorbant.
- Réaliser la sauce poulette en délayant la féculé dans le bouillon de volaille. Verser le tout dans une casserole en y ajoutant la crème fraîche. Porter à ébullition tout en remuant énergiquement avec un fouet. Retirer du feu lorsque le mélange a épaissi. Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œufs avec le jus de citron. Mélanger les deux préparations hors du feu et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le plat en ayant pris soin de maintenir au chaud les différentes préparations : Disposer un feuilleté sur chaque assiette, déposer les différents ingrédients en terminant par une pointe d'asperge, napper de sauce puis saupoudrer de zeste râpé de citron.