

La recette de Philemon Kleeb

DES PLUMES, DU FOIN ET UN BON NID – LE POULET EST SERVI!



Philemon Kleeb
Centre de compétences Arbeit KA, Berne



CONCOURS DE CUISINE 2019

La recette de Philemon Kleeb

Recette pour 4 personnes

Paupiette de poulet en manteau de lard

- 2 blancs de poulet suisse (170 g chacun)
- 2 g estragon
- sel
- poivre
- huile
- beurre
- 80 g tranches de lard
- 50 g peau de volaille
- 2 g ciboulette

Coq au vin

- 150 g cuisse de poulet suisse et découpes de la paupiette de poulet
- 50 g oignons rouges
- 50 g carottes
- 50 g céleri
- 1 gousse d'ail
- 20 g purée de tomates
- huile
- 100 g vin rouge
- 800 g fond de volaille, brun
- laurier
- clous de girofle
- sel
- poivre
- beurre
- 20 g morilles
- persil

Gelée de foie de volaille

- 50 g foies de volaille suisse marinés pendant 24 h (jus, vin doux, porto et cognac)
- 10 g échalotes hachées
- 3 g ail

- 50 g beurre
- 30 g porto blanc
- 100 g crème
- 2 g gomme gellane
- 1,5 g agar-agar
- sel
- poivre
- 10 g pistaches hachées

Topinambours

- 8 tubercules de topinambour
- 50 g beurre
- 100 g fond de volaille
- 100 g jus de pomme
- beurre
- 2 g thym
- sel
- poivre

Jus d'estragon

- 50 g jus réduit du coq au vin
- 2 g estragon

Oignons braisés au porto

- 4 morceaux d'oignons rouges
- 75 g vin rouge
- 75 g porto rouge
- 40 g vinaigre balsamique
- 75 g eau
- sel
- poivre
- 8 g sucre
- laurier

Purée de céleri au foin

- 200 g céleri coupé en dés
- 60 g beurre
- 200 g lait de foin (lait, crème, foin)
- sel
- poivre

Crème de jaune d'œuf

- 100 g jaune d'œuf
- sel
- poivre

Chips de boule de Belp

- 10 g feuille de brick
- 20 g beurre liquide
- 20 g boule de Belp

Dés de pomme à la moutarde

- 30 g pomme
- 20 g graines de moutarde marinées (vinaigre, sel et sucre)
- 10 g jus de pomme

Pickles de céleri-branche

- 30 g céleri-branche
- 20 g fond pour pickles (vinaigre, sucre et sel)

Garniture

- feuilles de céleri coupées
- fleurs violettes
- chips de topinambour

La recette de Philemon Kleeb

Préparation

Paupiette de poulet en manteau de lard

Couper les deux morceaux de blanc de poulet en rectangles. Hacher l'estragon et le répartir entre les deux morceaux de blanc. Envelopper ensuite ces derniers fermement dans du film alimentaire, puis dans une feuille d'aluminium. Mettre la paupiette sous vide et la faire cuire au bainmarie à 65° C pendant 60 minutes. Après l'avoir déballée, assaisonner la paupiette et la faire sauter dans l'huile et le beurre.

Faire sauter les tranches de lard et la peau de volaille dans la poêle. Faire ensuite sécher au four à air chaud à 120° C. Une fois séchés, mixer le lard et la peau en crumble. Ajouter la ciboulette hachée et assaisonner. Passer la paupiette dans le crumble avant de dresser.

Coq au vin

Couper les légumes en mirepoix, puis les faire dorer et ajouter la purée de tomates. Faire sauter la viande de poulet dans l'huile et l'ajouter aux légumes. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire. Ajouter le fond de volaille, le laurier et les clous de girofle. Faire cuire la viande de poulet à point, puis la laisser refroidir et l'effiloche. Faire réduire le fond de volaille dans le jus, le passer au chinois et l'assaisonner de sel, de poivre et de beurre. Couper les morilles en dés, les faire brièvement sauter et les ajouter au jus. Mettre la viande de poulet effilochée et le persil dans le jus et assaisonner. Pour le dressage, garnir les oignons braisés au porto de coq au vin.

Gelée de foie de volaille

Faire cuire les foies de volaille sous vide à 65° C pendant 20 minutes. Faire revenir les échalotes et l'ail dans un peu de beurre, déglacer au porto et faire réduire. Incorporer la crème, la gomme gellane et l'agar-agar, puis porter à ébullition. Mixer le liquide avec le foie et le reste de beurre jusqu'à obtention d'une crème et assaisonner. Verser dans des moules en forme de plume et saupoudrer la partie inférieure de pistaches. Congeler la gelée, puis la démouler et la réserver au frais. La gelée de foie de volaille sera remise à température sur l'assiette 5 minutes avant de servir.

Topinambours

Faire cuire les tubercules de topinambour à l'étuvée dans le fond de volaille et le jus de pomme. En fin de cuisson, couper les topinambours en deux, les faire revenir dans du beurre avec le thym et assaisonner.

Jus d'estragon

Faire mariner l'estragon dans le jus pendant une heure dans le Hold-o-mat. Pour le dressage, verser comme lit de sauce avant d'y déposer la paupiette.

Oignons braisés au porto

Porter à ébullition le vin rouge, le porto et le vinaigre balsamique avec de l'eau, du sel, du poivre, du sucre et le laurier. Ajouter ensuite les morceaux d'oignons et les glacer.

Purée de céleri au foin

Faire revenir le céleri dans 30 g de beurre, ajouter le lait de foin et finir la cuisson du céleri. Mixer le céleri cuit en purée et assaisonner de beurre, de sel et de poivre.

Crème de jaune d'œuf

Faire cuire le jaune d'œuf sous vide à 65° C pendant 60 minutes, puis saler et poivrer.

Chips de boule de Belp

Beurrer la feuille de brick et la plier en deux. Découper la feuille à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'œuf. Badigeonner à nouveau de beurre les œufs en feuille de brick et les faire cuire entre deux plaques à 160° C pendant env. 8-10 minutes. Râper le boule de Belp sur les chips avant de dresser.

Dés de pomme à la moutarde

Couper la pomme en brunoise puis la mélanger aux graines de moutarde et au jus de pomme.

Pickles de céleri-branche

Couper le céleri en fins copeaux et le verser dans le fond pour pickles.

Garniture

Pour les chips de topinambour, couper un tubercule de topinambour en copeaux et le faire frire à 140° C. Décorer selon les goûts avec les feuilles de céleri coupées et les fleurs violettes.