

La recette de Katharina Schönenberger

# COUCOU LA POULE



Katharina Schönenberger  
Landgasthof Sonne



## CONCOURS DE CUISINE 2024

## La recette de Katharina Schönenberger

pour 4 personnes

### Amuse-bouche

#### INGRÉDIENTS

##### Tartelette

75 g farine  
55 g lait  
7 g beurre  
1 g sel  
0,2 g levure chimique

##### Salade de poulet et d'asperges

50 g brunoise de poulet crue  
(coupée, congelée)  
20 g brunoise de rhubarbe  
30 g émincé d'asperges  
Cresson et fleurs pour  
la garniture

##### Crème d'oignons

9 g sucre  
25 g beurre  
90 g matignon d'oignon  
5 g jaune d'œuf confit  
1 brin thym citron

##### Gel de poulet

90 g fond de poulet  
10 g vin blanc  
2 g jus de citron  
1 g sel  
1 g agar-agar

##### Vinaigrette

25 g brunoise d'oignon  
15 g huile d'olive  
15 g vinaigre balsamique blanc  
15 g fond de poulet  
2 g moutard  
2 g ciboulette  
0,5 g sel  
0,5 g poivre

#### PRÉPARATION

##### Tartelette

Mélanger tous les ingrédients. Étaler finement. Cuire au four à 180° C pendant 15 minutes.

##### Salade de poulet et d'asperges

Mélanger le tout avec la vinaigrette.

##### Crème d'oignons

Caraméliser légèrement le sucre. Ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter le reste des ingrédients. Les cuire à l'étouffée jusqu'à ce qu'ils soient tendres et laisser réduire. Retirer le thym et mixer le tout.

##### Gel de poulet

Porter tous les liquides à ébullition, saler et ajouter l'agar-agar et poursuivre la cuisson env. 30 secondes. Remplir des moules avec une seringue. Mettre au frais.

##### Vinaigrette

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

##### Dressage

Farcir la tartelette avec la crème d'oignons et la salade. Déposer le gel de poulet dessus. Garnir.

## La recette de Katharina Schönenberger

pour 4 personnes

### Plat principal

#### INGRÉDIENTS

##### Poulet

2 blancs de poulet suisse  
2 cuisses de poulet suisse  
4 ailes de poulet suisse  
20 g fond brun de poulet

##### Farce de poulet

Tous les restes de découpes de viande de poulet  
0,5 dl crème  
2 g sel

##### Fond de poulet

1 carcasse et restes de découpes de poulet  
2 dl eau  
200 g mirepoix blanche  
1 dl vin blanc  
1 brin thym citron  
5 g sel  
10 g huile  
1 sachet d'épices (feuille de laurier, poivre en grains, clou de girofle)

##### Polenta

70 g eau  
70 g crème  
50 g lait  
10 g purée d'ail  
30 g polenta de maïs  
1 g sel et poivre  
1 brin thym citron  
10 g beurre  
35 g fromage Toggenburger râpé

##### Garniture au sabayon

35 g beurre  
8 g moutarde  
15 g jaune d'œuf frais  
2 feuilles gélatine  
10 g feuilles de persil, blanchies 2 minutes  
2 feuilles gélatine  
1 g huile d'olive  
2 g eau de blanchissage chaude

##### Base de la purée de carottes

100 g carottes  
20 g beurre  
2 g ail  
1 g sel  
0,1 g poivre

##### Pour le moule

60 g purée de carottes  
30 g crème  
15 g crème acidulée  
1 g sel  
3 g jus de citron  
2 g liant en poudre

##### Purée de petits pois et carottes

40 g purée de carottes  
20 g fanes de carottes  
20 g petits pois écossés  
1 g sel

##### Petits pois

50 petits pois écossés  
20 g beurre  
0,1 g sel

##### Garniture de carottes

25 g carottes, coupées en fines lamelles  
60 g sucre  
2 dl eau  
1 dl vinaigre balsamique  
10 g mélange d'épices (sel, poivre en grains, citron)

##### Garniture croustillante de carottes

10 g beurre liquide  
10 g farine  
0,2 g poudre Rizdor  
10 g blanc d'œuf

##### Garniture de polenta

20 g maïs  
10 g beurre  
0,1 g sel

## La recette de Katharina Schönenberger

pour 4 personnes

### Plat principal

#### PRÉPARATION

##### Poulet

Découper le poulet. Parer les blancs en deux rouleaux. Congeler au surgélateur. Cuire les deux cuisses dans le fond jusqu'à pouvoir les effiloche pour le pulled chicken. Mélanger avec un peu de fond de poulet. Étaler la farce de poulet dans le moule et recouvrir avec le poulet effiloché. Placer les blancs dessus et rouler le tout. Pocher les rouleaux à la poêle et les flamber avant de les dresser. Détacher les ailes et former quatre sucettes. Les rôtir env. 12 minutes à 180° C et les glacer avec le fond de poulet.

##### Farce de poulet

Mettre tous les ingrédients dans un hachoir. Hacher jusqu'à obtenir la farce. Passer le mélange au tamis.

##### Fond de poulet

Cuire la carcasse et les restes de découpes à l'étouffée dans l'huile avec la mirepoix. Déglacer au vin blanc et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser bouillir 1 heure environ. Passer à l'étamine.

##### Polenta

Mettre tous les ingrédients sauf le fromage dans le Thermomix. Cuire à 100° C pendant 1 heure sur puissance 3,5. Ajouter le fromage à la fin.

##### Garniture au sabayon

Émulsionner la moutarde au mixeur. Incorporer lentement le beurre chaud. Ajouter la gélatine ramollie et laisser refroidir. Hacher finement le persil, la gélatine, l'huile et l'eau, verser dans un récipient et réaliser le motif à l'éponge.

##### Base de la purée de carottes

Tourner les carottes dans le beurre et l'ail. Les mettre en sachet avec les épices et les cuire sous vide à 100° C pendant 45 minutes.

Mélanger au mixeur.

Porter à ébullition tous les ingrédients pour le moule (sauf liant en poudre) et ajouter le liant en poudre. Remplir le moule à l'aide d'une poche à douille et le passer au surgélateur.

##### Purée de petits pois et carottes

Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

##### Petits pois

Tourner rapidement les petits pois dans le beurre et rectifier l'assaisonnement. Les disposer sur le moule aux carottes.

##### Garniture de carottes

Faire bouillir brièvement les lamelles de carottes dans le fond de pickles préparé avec les autres ingrédients. Les retirer et les enrouler en forme.

##### Garniture croustillante de carottes

Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur un tapis en silicone.

Couvrir avec un tapis en silicone (ventilateur).

Cuire au four à 165° C pendant 4 minutes.

##### Garniture de polenta

Tourner rapidement le maïs dans le beurre et rectifier l'assaisonnement.

##### Dressage

Dresser les rouleaux de poulet sur le fond de poulet. Poser les sucettes de poulet à côté. Placer une quenelle de purée de petits pois et carottes à côté du moule à carottes. Garnir de fleurs, de graines de carottes caramélisées et de fanes de carottes. Ajouter une quenelle de polenta garnie de sabayon et de maïs.