

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 écosés
1 g sel

Petits pois

50 petits pois écosés
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 effilocheur 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.