

La recette de Martina Burri

# FOLLE DE POULETS!



Martina Burri  
Wirtschaft zur Traube



## CONCOURS DE CUISINE 2024

## La recette de Martina Burri

pour 4 personnes

### Amuse-bouche

#### INGRÉDIENTS

##### Boule de poulet

150 g	farce à la viande de poulet suisse
6 g	beurre
50 g	farine
30 g	fromage bleu «blauer Schnee» (fromage bleu) de Jumi (producteur)
1	œuf
60 g	farine
10 g	pop-corn
100 g	panko
2 g	sel

##### Couscous de chou-fleur

50 g	chou-fleur
10 g	vinaigre de pomme
3 g	sel
1 g	zeste de citron
4 g	huile de noix
5 g	noix

##### Pickles de chou-fleur

35 g	chou-fleur
110 g	vinaigre balsamique blanc
50 g	sucre
12	bleuets roses
12	feuilles de roquette d'Espro (producteur)

##### Bouillon de chou-fleur

1 l	fond de chou-fleur
3 g	gomme xanthane
10 g	huile de persil

#### PRÉPARATION

##### Boule de poulet

Faire fondre le beurre et y faire revenir la farine. Mouiller avec le lait et porter à ébullition, saler et poivrer. Ajouter le fromage et verser dans des moules en silicone. Mettre les demi-sphères au surcongélateur. Verser la farce dans des plus grands moules. Enfoncer le noyau congelé et refermer. Remettre le tout au surcongélateur. Démouler et paner avec le pop-corn et le panko. Frire à 170° C et réserver au chaud.

##### Couscous de chou-fleur

Hacher le chou-fleur dans un hachoir. Hacher les noix. Mélanger avec le reste des ingrédients et assaisonner.

##### Pickles de chou-fleur

Passer le chou-fleur à la mandoline. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre et en verser un tiers sur le chou-fleur. Utiliser le reste pour les entames de chou-rave et les oignons (plat principal). Bleuets roses et pousses de roquette pour la garniture.

##### Bouillon de chou-fleur

Réduire le fond à environ 4 dl. Saler, poivrer et lier avec de la gomme xanthane. Utiliser l'huile de persil pour la décoration.

##### Dressage de l'amuse-bouche

Disposer le couscous de chou-fleur en anneau dans des bols. Déposer la boule de poulet frite et farcie de fromage bleu dans l'anneau de couscous. Garnir les boules avec des pickles de chou-fleur, du cresson et des bleuets. À la fin, verser le bouillon de chou-fleur réduit avec l'huile de persil.

## La recette de Martina Burri

pour 4 personnes

### Plat principal

#### INGRÉDIENTS

##### Tranche de poulet

200 g	blanc et cuisse de poulet suisse
70 g	blanc de poulet suisse, entier
150 g	crème entière
5 g	sel
2 g	poivre rose (en saumure)
5 g	ciboulette
6 g	cornes d'abondance trempées
3 g	ail
6 g	échalote
5 g	huile de colza
1 tranche	pain de mie
20 g	beurre aux herbes
10 g	amarante soufflée
12	pousses de fenouil d'Espro (producteur)
2 g	poivre rose, zeste

##### Jus de volaille

env. 500 g	carcasses de poulet suisse
5 dl	fond de volaille brun
10 g	huile de colza
100 g	mirepoix (carotte, céleri, poireau, oignon)
20 g	purée de tomates
2 dl	vin rouge
5 g	maizena
10 g	crème de balsamique
20 g	graines de moutarde en saumure
40 g	mini-champignons de Paris

##### Taco au chou frisé avec espuma BBQ

130 g	cuisse sur l'os de poulet suisse
10 g	peau de poulet suisse
60 g	chou frisé
3,3 dl	boisson au cola
1 dl	whisky, Chivas
3 g	ail en poudre
140 g	ketchup
5 g	moutarde
30 g	chou-rave, finement haché, saumuré
60 g	chou frisé (4 morceaux)
20 g	oignon rouge
5 g	poudre de champignons aux herbes

50 g	crème entière
10 g	proespuma

##### Fleur de chou-rave

90 g	chou-rave
1 brin	thym
20 g	beurre aux herbes
10 g	vinaigre balsamique
20 g	petits pois frais
10 g	entames de chou frisé
6 g	huile aux herbes
2 g	sel
8 g	oignon rouge, haché
5 g	vinaigre de pomme
12 brins	cresson par portion Pâquerettes jaunes Bleuets

##### Millefeuille de pommes de terre et branchette

300 g	pommes de terre, type C
7 g	sel
1 g	poivre
15 g	huile
2 g	ail en poudre
7 g	maizena
100 g	entames des pommes de terre cuites
100 g	crème entière
30 g	beurre noisette
10 g	œuf
7 g	farine
5 g	isomalt moulu

## La recette de Martina Burri

pour 4 personnes

### Plat principal

#### PRÉPARATION

##### Tranche de poulet

Désosser le poulet. Aplatir un blanc de poulet entier et l'assaisonner de sel et de poivre. Mixer le deuxième blanc de poulet et la viande d'une cuisse avec la crème et le sel pour obtenir une farce. Réserver 150 g de farce pour la boule de poulet (amuse-bouche). Ajouter la ciboulette hachée et le poivre rose au reste de la farce. Émincer les cornes d'abondance, hacher finement l'échalote et l'ail et les faire revenir dans l'huile. Ajouter les champignons, faire revenir, laisser refroidir. Ajouter les champignons à 60 g de farce et bien mélanger. Étaler la farce aux champignons dans un moule en silicone graissé, y déposer le blanc de poulet aplati. Mettre le reste de la farce au milieu du poulet et couvrir avec le pain de mie. Cuire au bain-marie à air chaud à 95° C jusqu'à une température à cœur de 65° C. Faire revenir la tranche dans du beurre aromatique. Napper de sauce et garnir de pousses de fenouil, d'amarante soufflée et de zeste de poivre rose.

##### Jus de volaille

Rôtir les carcasses au four à 200° C pendant 30 minutes. Faire revenir les légumes dans une poêle avec de l'huile de colza. Ajouter les carcasses. Mélanger avec la purée de tomates et déglacer avec le vin. Compléter avec le fond. Cuire le fond pendant 30 minutes et remuer régulièrement.

Retirer les os et passer le fond. Réduire ensuite en un jus. Rectifier l'assaisonnement avec de la crème de balsamique et, si nécessaire, lier avec de la maïzena.

Blanchir les champignons et les ajouter à la sauce avec les graines de moutarde marinées.

##### Taco au chou frisé avec espuma BBQ

Réduire la boisson au cola, le whisky et l'ail en poudre à 1,5 dl. Ajouter le ketchup et la moutarde. Donner un bouillon. Ajouter la cuisse et braiser à couvert sur la cuisinière. Effiloche la cuisse braisée et la réchauffer avec un peu de sauce. Ajouter les entames de chou-rave. Découper des ronds dans le chou frisé et les blanchir dans de l'eau salée. Passer à l'eau froide et bien égoutter. Tourner dans du beurre noisette avant de servir.

Garnir les rondelles de chou avec le mélange de viande de poulet et de chou-rave. Mariner les oignons rouges (pour la recette de la saumure, voir la préparation du chou-fleur pour l'amuse-bouche). Garnir les tacos farcis avec les oignons et saupoudrer de poudre de champignons aux herbes. Frir la peau de poulet à 170° C.

Hacher ensuite en gros morceaux et répartir sur les tacos. Bien mélanger la sauce braisée avec la crème et le proespuma et donner un bouillon. Rectifier l'assaisonnement et faire mousser dans un siphon thermique avec une cartouche.

##### Fleur de chou-rave

Évider le chou-rave. Le cuire sous vide avec le beurre, le thym et le vinaigre à 95° C pendant 30 minutes. Couper les restes du chou-rave évidé en petits cubes et les mettre dans un tiers de la saumure (pour le taco).

Blanchir rapidement les petits pois dans de l'eau salée et les refroidir. Mélanger avec le reste des ingrédients (vinaigre, huile, oignon, entames de chou frisé) et assaisonner. Dresser la salade de petits pois dans le chou-rave évidé cuit et garnir de cresson, de pâquerettes et de bleuets.

##### Millefeuille de pommes de terre et branchette

Couper les pommes de terre en fines tranches. Mélanger avec l'huile, le sel, le poivre, l'ail et la maïzena. Mettre dans un sachet sous vide et faire cuire au bain-marie à 95° C pendant 30 minutes. Laisser refroidir, puis couper en tranches. Faire revenir le millefeuille dans le beurre noisette. Porter les entames à ébullition avec la crème et le beurre noisette, réduire en purée et rectifier l'assaisonnement. Mélanger la purée avec l'œuf, la farine et l'isomalt. Étaler dans des moules en silicone et cuire à 160° C pendant 5 minutes.

##### Dressage du plat principal

Disposer la tranche de poulet en biais sur le côté droit de l'assiette. Arroser de jus. À gauche de la tranche de poulet, dresser la fleur de chou-rave garnie de salade de petits pois. Dresser le millefeuille de pommes de terre avec la branchette à côté de la fleur, en l'orientant vers le centre. Pour finir, dresser le taco au chou frisé en bas à gauche du millefeuille et l'accompagner d'espuma.