

Pressé de poulet rôti aux légumes

Ingrédients

1 kg de poulet rôti
 115 g de poivrons
 115 g de carottes
 115 g de navets
 115 g d'épi de maïs
 1 oignon
 1 échalote
 QS de beurre Candia
 QS de sucre roux
 QS de thym, laurier, romarin
 QS de gros sel

Pour le jus de poulet rôti

1 kg de carcasse
 150 g d'oignons

Pour la gelée de petits pois

400 g de jus de poulet
 200 g de petits pois et cosse
 6 feuilles de gélatine or
 6 g de sel
 1 g de poivre



Progression

Préparation du poulet

- Lever les cuisses et les filets du poulet.
- Cuire les blancs sur les cuisses et les carcasses dans un four à chaleur sèche à 170 °C (65 °C à cœur) avec l'oignon, le thym et le laurier.
- Réserver les blancs et rôtir les cuisses et les carcasses à 250 °C.
- Refroidir les cuisses et les filets.
- Faire le jus de poulet avec les carcasses et les oignons, dégraisser et réduire à 400 g.

Préparation des légumes

- Cuire les poivrons sous film avec une échalote en chemise, une branche de romarin et du gros sel dans un four à chaleur sèche pendant 2 heures à 80 °C.
- Tailler les carottes et les navets en cubes de 5 mm, puis glacer à blanc séparément avec le beurre Candia et le sucre.
- Cuire l'épi de maïs et les petits pois dans un peu de jus de poulet.
- Refroidir.

Gelée de petits pois

- Cuire les cosse de petits pois à l'anglaise dans le jus de poulet (on peut également utiliser les peaux de poulet dans le bouillon).
- Mixer au mixeur plongeant Robot-Coupe et passer à l'étamine.
- Assaisonner et gélifier. Vérifier la consistance de la gelée verte.

Montage

- Émietter grossièrement le poulet à la main.
- Mélanger avec les légumes coupés et la soupe de petits pois gélifiée.
- Dresser la terrine en conservant une température de 70 °C pour la gelée au moment du montage.

Note : pour le présalage du poulet rôti, utiliser 10 g de gros sel de mer/kg.

Présentation buffet

La terrine est présentée en cubes. Ci-contre, avec une purée de carottes, des grains de maïs soufflés et des petites fleurs de saison.

