Polè dè mothonda dè bénichon





Lilou Ruprecht

JCI Grevire Awards
Horizon Sud
1633 Marsens

Candidate JCI Grevire Awards 2019

INGRÉDIENTS

Polè dè mothonda dè bénichon
2 escalopes de poulet pattes noires de La Gruyère (360gr)
120gr œufs
80gr de moutarde de bénichon
4 tranches de lard
assaisonnement (sel, poivre)

Pommes duchesse revisitées
250g pommes de terre pelées, type c
2g sel
13g jaune d'œuf pasteurisé (1)
5g beurre
assaisonnement
4g jaune d'œuf pasteurisé (2)
4g lait entier
10gr persil
5gr curcuma

Bricelet de la gruyère
1 œuf
30g de Vacherin AOP (vieux de 4 mois)
100g farine

PRÉPARATION

Matériel nécessaire
4 cercles métalliques
Mallette de couteaux
Fer à bricelet
Eplucheur
Une poche à douille
Une douille cannelée
Une planche bleue pour poulet
Un pinceau
Papier sulfurisé

Polè dè mothonda dè bénichon
Graisser les cercles métalliques.
Couper le lard.
Entourer les cercles métalliques avec le lard.
Couper le poulet en petit morceaux régulier.
Mélanger le poulet avec la moutarde de bénichon et les œufs.
Assaisonner avec le sel et le poivre.
Remplir les moules avec la masse.
Cuire au four à 180° durant 20 min (72° à cœur).
Dresser.

Pommes duchesse revisitées
Couper les pommes de terre en dés de taille régulière.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Polè dè mothonda dè bénichon

34g beurre
assaisonnement (sel, poivre)

Fleur de courge
1 potimarron
30g choux de bruxelles
20g beurre
assaisonnement (sel, poivre)

Recouvrir une plaque de papier cuisson.
Mélanger le jaune d'œuf (2) et le lait entier.
Laver et hacher le persil.
Cuire les dés de pommes de terre dans l'eau à ébullition environ 20 min.
Laisser évaporer quelque peu et réduire en purée.
Incorporer le jaune d'oeuf (1) et le beurre à la purée de pommes de terre et rectifier l'assaisonnement.
Au moyen d'un sac à dresser et d'une douille cannelée, former des rosettes sur la plaque et laisser refroidir.
Badigeonner avec le mélange jaune d'œuf-lait.
Cuire au four préchauffé à 180° durant 20 min (jusqu'à coloration dorée).

Bricelet de La Gruyère
Tamiser la farine.
Râper le Vacherin.
Sortir le beurre du frigo pour le faire ramollir.
Mélanger tous les ingrédients.
Laisser reposer la pate 1h au frigo.
Former de petites boules de 20gr.
Les cuire dans le fer à bricelet.

Fleur de courge
Former des boules de courge à l'aide d'une cuillère parisienne.
Cuire dans de l'eau à ébullition environ 8min les boules de courges.
Blanchir les choux de bruxelles et enlever une à une ces feuilles.
Assaisonner. Les beurrer à l'aide d'un pinceau.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE