

Jean-Marc Soldati

Aile de volaille fermière farcie à la fondue d'épinards et tête de Moine AOP

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

2 volailles fermières de 1,5 kg
50 gr d'épinards
50 gr tête de Moine coupée en petits dés

Préparation

Désosser les deux volailles en levant soigneusement les suprêmes, couper l'aileron à la jointure

Avec un couteau faire une incision sous l'os de l'aile dans la longueur du suprême, afin de pouvoir le farcir

Blanchir les épinards dans une grande casserole d'eau bouillante et salée, refroidir dans de la glace et égoutter

Faire fondre la noix de beurre dans une sauteuse avec l'échalote hachée

Mettre les épinards, saler, poivrer

Retirer dans un récipient et mélanger avec la tête de Moine

Laisser refroidir

Farcir les suprêmes

Dans une poêle, mettre un peu d'huile et faire colorer les suprêmes sur tous les côtés, ensuite mettre au four à 170° pendant 10mn

Laisser reposer sur le bord du four 5mn

Ensuite trancher les suprêmes farcis

Poser au milieu de l'assiette et accompagner d'un peu de jus de volaille



Hôtel-Restaurant duCerf
Rue du Collège 4
2605 Sonceboz (BE)