



Géline de Touraine à l'huile de Roquette

La Dame Noire de Loches à l'huile de Roquette, une recette proposée par Jacky et Fabrice Dallais, chefs à La Promenade 1* au Petit Pressigny.

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 géline Dame Noire d'environ 1,6 kg
- 500 g de roquette
- ¼ de litre de fond de volaille
- 3 foies de géline
- Sel, poivre
- Huile de pépins de raisin



La Géline de Touraine, recette des chefs Fabrice et Jacky Dallais - La Promenade, 1*. ©Dominique Postel

Procédure

Faire cuire les 500 g de roquette dans l'eau bouillante salée. Rafraîchir à l'eau glacée.

Égoutter la roquette, la presser entre les mains et la mettre dans un mixer avec l'huile de pépins de raisins. Passer au tamis pour avoir une texture lisse et garder au chaud.

Cuire la géline dans une cocotte au four à 200 °C en la retournant tous les quarts d'heure.

La cuire pendant 1 heure environ.

Passer les foies de géline à la poêle. Les garder saignants et les passer au tamis avec du beurre pommade, du sel et du poivre.

Quand la géline est cuite, enlever la peau.

La badigeonner au pinceau de foie de volaille en pommade.
Remettre la peau légèrement concassée avec de la ciboulette.
Mettre autant d'huile de roquette ainsi que la réduction de fond de volaille.