

Poulet jaune des Landes fourré de foie gras brioché sous la peau, rôti en crapaudine par Hélène Darroze



Poulet jaune des Landes fourré de foie gras brioché sous la peau, rôti en crapaudine, une recette proposée par Hélène Darroze, restaurant JOIA à Paris (75).^x Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 poulet jaune des Landes de 1,8 kg
1 dl d'huile d'olive
1 tête d'ail
6 feuilles de laurier
1 branche de thym
3 dl de bouillon de volaille (ou d'eau à défaut)
sel
piment d'Espelette
fleur de sel de Guérandes

Pour la farce :

250 g de brioche
750 g de champignons sauvages
600 g de foie gras de canard des Landes cru
150 g de beurre
4 branches de persil plat
30 g de graisse de canard
sel
piment d'Espelette

Procédure

Deux jours avant, tailler la brioche en tranches épaisses de 1 centimètre. Les déposer sur une plaque et laisser sécher à l'air libre.

Le jour même, préparer la farce. Emietter les tranches de brioche séchées dans la cuve d'un mixer, puis mixer jusqu'à obtenir une chapelure fine.

Nettoyer les champignons. Tailler le foie gras de canard et le beurre en petits cubes.

Laver les branches de persil, les tailler en pluches. Hacher les pluches.

Faire revenir vivement les champignons dans une poêle avec un peu de graisse de canard.

Déposer la chapelure, le foie gras, le beurre et les champignons dans la cuve d'un mixer. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser dans un saladier, ajouter le persil haché et rectifier l'assaisonnement en sel et en piment d'Espelette. Déposer cette farce dans une poche à douille.

Préparer enfin le poulet en crapaudine. Avec un grand couteau à large lame ou un ciseau à volaille, fendre le poulet en deux par le dos. Puis retirer le coffre de la volaille. Aplatir alors le poulet en écrasant la poitrine pour lui donner la forme d'un crapaud. Tremper ensuite les doigts d'une main dans l'huile d'olive, puis passer délicatement la main entre la viande et la peau du poulet pour décoller celle-ci. A l'aide de la poche à douille, glisser la farce sous la peau du poulet en prenant soin de la répartir régulièrement.

Une heure et demie avant de passer à table, préchauffer le four à 180°. Déposer le poulet sur une plaque allant au four. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, le tartiner de graisse de canard, puis parsemer de feuilles de laurier, de thym et de romarin. Tailler la tête d'ail en deux moitiés, les poser par dessus.

Faire cuire le poulet au four pendant 45 minutes en prenant soin de l'arroser très régulièrement. Une fois cuit, déposer le poulet sur une grille, elle-même posée sur une grande assiette et laisser reposer pendant une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, retirer les herbes et l'ail de la plaque de cuisson, poser celle-ci sur un feu vif et verser le bouillon de volaille (ou l'eau à défaut) ainsi que le jus rendu par le poulet. Détacher bien tous les sucs, puis laisser réduire quelques instants. Filtrer alors ce jus du déglçage.

Au dernier moment, repasser le poulet au four 2 à 3 minutes pour qu'il soit bien chaud, puis le poser sur une planche avec les demi têtes d'ail. Parsemer d'un peu de fleur de sel. Servir aussitôt avec le jus du déglçage versé dans une saucière.

JOIA

39 rue des jeuneurs

75002 Paris

www.joiahelenedarroze.com

RELIRE

Hélène Darroze ouvre son nouveau restaurant Jòia à Paris