



Géline de Touraine par le chef étoilé Christophe Hay

Le chef Christophe Hay, du restaurant gastronomique étoilé La Maison d'à Côté à Montlivault (41) sera présent le mercredi 28 février 2018 de 14h à 16h30 au Salon International de l'Agriculture à Paris pour représenter la Région Centre Val de Loire. A cette occasion il proposera une recette qui mettra à l'honneur la Géline de Touraine.



Christophe Hay ©Julie Limont

Géline de Touraine « Dame noire »

La cuisse confite au foie gras, le suprême rôti, asperges vertes Chambord et morilles.

Ingrédient pour 8 personnes

2 Gélines de Touraine
16 asperges vertes Chambord
Mousseline d'asperges vertes :
320g de mousseline
1 feuille de gélatine
1g d'agar agar
24 morilles
Jus de volaille
Bâtons de réglisse
2 échalotes
1 botte d'estragon
Moutarde à l'ancienne
100gr de jus de volaille
1 lobe de foie gras

Progression

Géline de Touraine:

Parez la volaille puis lever les cuisses et le coffre des volailles. Passez les cuisses au sel pendant 6 heures, les dessaler puis les confire à 70°C pendant 4 heures. Marquez les coffres, puis mettre sous vide avec ail, thym et laurier. Cuire à 57°C durant 3 heures puis réservez au frais.

Asperges vertes :

Écussonnez les asperges vertes puis baguez-les proprement. Les blanchir dans une eau bien salée pendant 3 à 4 minutes. □ Taillez les parures grossièrement puis cuire rapidement dans une eau bien salée. Hydratez la feuille de gélatine, égouttez les parures d'asperges vertes puis mixez finement. Prélevez 320g de cette mousseline auquel on ajoute 1g d'Agar agar. Cuire à frémissement puis ajoutez a feuille de gélatine. Rectifiez l'assaisonnement, passez au chinois étamine puis couler dans une plaque appropriée.

Cuisses confites :

Une fois les cuisses cuites émiettez-les dans un cul de poule, assaisonnez avec sel, poivre, du raifort râpé, une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, le jus de volaille, le jus de cuisson des cuisses et de l'estragon ciselé. Mélangez le tout puis étalez sur un papier film. Placez délicatement le foie gras cru au centre puis roulez la cuisse émiettée autour du foie gras afin de réaliser un joli boudin.

Jus de volaille :

Réalisez un jus de volaille avec les carcasses. Réduire à demi-glace puis faites infuser la réglisse pendant quelques minutes dans le jus de volaille.

Morilles :

Parez les pieds des morilles. Les lavez ensuite dans 2 bacs d'eau successifs

Dressage :

Levez les filets des coffres, que l'on marque à nouveau à feu vif pour obtenir une belle coloration. Réservez au chaud avec les cylindres de cuisses confites, taillés à 1cm d'épaisseur. Détaillez un joli rectangle de mousseline d'asperges vertes que l'on place sur le côté de l'assiette. Disposez les asperges et morilles sur et autour de cet embase. Placez le suprême et la cuisse de la géline à l'opposé puis servir avec le jus de volaille.



Géline de Touraine « Dame noire » La cuisse confite au foie gras, le suprême rôti, asperges vertes Chambord et morilles. ©Julie Limont

La Maison d'à Côté

17 route de Chambord
41350 Montlivault

02 54 20 62 30

www.lamaisondacote.fr

RELIRE

[Découvrez le menu de l'R Durable proposé lundi 20 novembre 2017 à Cheverny](#)

[Esturgeon fumé, jaune d'œuf en aigre douce et potimarron par Christophe Hay](#)

[Christophe Hay était invité au déjeuner des 180 chefs à l'Elysée](#)

[L'R Durable organise un « dîner durable » à Cheverny \(41\) avec Christophe Hay](#)

[Un déjeuner à la table du chef Christophe Hay](#)

[Vidéo Christophe Hay, un esprit de campagne](#)

[Vidéo Bienvenue chez Emmanuelle et Christophe Hay à la Maison d'A Côté](#)

[Christophe HAY participe à l'évènement « Tous aux fourneaux pour les JO Paris 2024 »](#)

[Christophe Hay et Edouard Loubet : deux étoilés à Montlivault](#)

[Soufflé chaud à la liqueur de Chambord par Christophe Hay](#)

[Sandre confit, petits pois et ricotta au lait frais, sauce à l'oseille par Christophe Hay](#)

[Christophe Hay ambassadeur de la cuisine du val de loire en Israel](#)

[Menu de Noël étoilé pour les Restos du coeur à Blois, avec le chef Christophe Hay](#)

[So French So Good : la Palestine s'invite à Montlivault chez Christophe Hay](#)

[Christophe Hay confie la décoration de son nouveau restaurant à Caroline Tissier](#)

[Christophe Hay ouvre la Maison de Christophe à Montlivault](#)



Tourte de Poulette « Géline de Touraine » au foie gras, jus pointu

aux herbes folles

Tourte de Poulette « Géline de Touraine » au foie gras, jus pointu aux herbes folles une recette proposée par Vincent Simon restaurant Vincent cuisinier de campagne à Ingrandes-sur-Touraine et réalisée lors de l'atelier des chefs sur Vitiloire 2017 le samedi 27 mai 2017 à 14h30.



Tourte de Poulette « Géline de Touraine » au foie gras
©Guillaume Lapaque/ Vins de Bourgueil.

Ingrédients

1 poulette de 1,2 kg
1 bouteille de vins de Bourgueil rosé
120 g de foie gras cru,
Legumes à mijoter : carotte, poireau, céleri
2 oeufs

Pâte à tourte
500g de farine
180g de beurre
250g d'eau
sel, thym

sauce
2 tranches de jambon cru
2 échalotes
50g d'huile de tournesol
un bouquet d'herbes aromatiques potagères ou de pairies ou des fossés



Vincent Simon en atelier culinaire sur VitiLoire 2017 ©Guillaume Lapaque/ Vins de Bourgueil.

Procédure

Se servir un verre de vin rosé de Bourgueil

Versez le reste de la bouteille dans une cocotte

Ajoutez-y la poulette, les légumes soigneusement coupés en cubes, épicez légèrement et laissez cuire 1h30

Pâte à tourte

Chauffez l'eau, le beurre, sel, thym
Versez bouillant sur la farine et mélangez rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante

sauce:
Hachez l'échalote, coupez des petits dés de jambon, émincez les fines herbes, mélangez et ajouter 50g de jus de cuisson de la poule et le vinaigre

Assaisonnez

Au terme de la cuisson de la volaille, séparez les os, poitrines et cuisses

Egouttez les légumes, mixez-les avec 1 oeuf et les cuisses

Abaissez la pâte de manière à former un cercle de 12 cm de diamètre

Placez 30g de foie gras cru, un morceau de poitrine de poulette et une grosse cuillère de farce à base de légumes et cuisses

Refermez la tourte sur elle-même comme un chausson

Bien pincez les bords et dorer à l'oeuf battu

Cuisson 20mn à 180°C

Restaurant Vincent Cuisinier de Campagne

19 rue de la Galottière

37 140 Ingrandes-sur-Touraine

02 47 96 17 21

RELIRE

[Rendez-vous à VitiLoire les 27 et 28 mai 2017](#)

[Vincent Simon, Cuisinier de Campagne : le bonheur de l'assiette est dans le pré et la vigne.](#)

[A Ingrandes de Touraine, l'oenotourisme est aussi un art de vivre](#)



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.



Ballotine de Geline de Touraine “ la Dame Noire” aux Girolles

Ballotine de Geline de Touraine “ la Dame Noire” aux Girolles, une recette proposée par Jean Luc Fèvre, restaurant L’Aigle d’Or à Azay-le-Rideau (37) et publiée sur le site Terroir de Touraine.

Ingrédients pour 10 pers.

- 2 Gélines de Touraine d’ 1.5 kg
- chair d’1 cuisse et 1 filet
- 200 gr de girolles

- 25 cl lait
- 1 œuf
- 20 gr de féculé
- sel et poivre
- clou de girofle
- 30 gr de carottes + 30 gr
- 2 oignons + 30 gr
- 30 gr de poireaux
- 30 gr de céleri + Feuille
- Thym, laurier, persil, porto
- beurre

Procédure

Désosser les 2 Gélines de Touraine par moitié en prenant soin de garder le suprême et la cuisse attachés.

Réaliser un bouillon de volaille avec les carcasses et la garniture (3 carottes, 2 oignons, feuille de céleri, thym, laurier, persil).

Ajouter du poivre et un clou de girofle.

- Réaliser le boudin blanc de Géline de Touraine :

Tailler les carottes, oignons, poireaux, céleri en brunoise et les faire suer.

Ajouter le lait, thym, laurier, persil.

Porter à ébullition et laisser infuser 1 heure.

Broyer la chair d'une cuisse et d'un filet.

Mixer avec le lait infusé froid, l'œuf et la féculé.

Assaisonner et ajouter les girolles hachées.

- Réaliser les ballotines :

Étaler sur un film alimentaire la demi Géline de Touraine.

Garnir le centre avec la farce à boudin blanc.

Rouler en forme de ballotine.

Nouer les extrémités et les pocher dans le bouillon de volaille à 65° pendant 2 heures.

Colorer les ballotines dans le beurre clarifié.

Débarrasser dans un plat et maintenir au four à 100°.

Déglacer avec du porto, ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire.

Dressage :

Couper la geline en tranches.

L'accompagner d'une poêlée de girolles et d'une purée de pomme de terre.

Servir le jus réduit en saucière.

L'aigle d'or

10 Avenue Adélaïde Riche,

37190 Azay-le-Rideau

02 47 45 24 58

www.laigle-dor.fr/

www.touraineterroir.fr/