

# La Volaille de la Gruyère "printanière" à la rhubarbe

*Recette de Daniel Hüni*

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Poulet "pattes noires" de la Gruyère ([Ferme "La Belle Luce"](#))
  - 1 petite botte d'estragon, de Persil plat, laurier et thym
  - 1 gousse d'ail
  - 1 oignon jaune
  - 2 carottes
  - 2 branches de céleri
  - 1 cuillère à café de concentré de tomate
  - 100gr de Vin blanc (pour déglacer)
- Sauce:**
- 5 cl de manzanilla (ou porto blanc)
  - 1 noix de beurre frais
- Farce:**
- 200g de foie de volaille
  - 2 échalotes
  - 5 cl de porto rouge
  - 100gr de crème
- Asperges**
- 4 asperges blanches
  - 1kg d'asperges vertes
  - 1 botte de cerfeuil
- 100gr de Crème
  - Vinaigre de riz
  - Beurre (pour la cuisson des têtes d'asperge)
- Rhubarbe**
- 1 kg de rhubarbe
  - Sel, sucre
  - Beurre
  - 1 branche de Thym frais
  - Fleur de thym (si encore disponible)
  - Vin blanc
- Jus de cerfeuil**
- 2 bouquet de cerfeuil
  - Huile de pépin de raisin
- Tuiles**
- 80cl d'eau
  - 10g de farine
  - 15cl d'huile de pépin de raisins
- Décoration**
- Jeunes pousses de betterave ou cresson

## PRÉPARATION:

### Volaille

Lever les filets de la volaille avec la peau puis prélever la peau sur le reste de la volaille en un seul morceau et réserver. Lever les cuisses, réserver. Concasser la carcasse.

Dans une cocotte, faire rôtir la carcasse avec un filet d'huile. Ajouter la gousse d'ail coupée en 2, l'oignon coupé en 2, les tronçons de carottes et céleri et faire revenir à grand feu. Ajouter le concentré de tomate, le faire revenir et déglacer avec le vin blanc.

Faire un petit bouquets avec l'estragon, le thym, le persil et le laurier et l'ajouter dans la cocotte. Déposer sur le dessus les cuisses de la volaille et les suprêmes assaisonnés. Mouiller à hauteur avec de l'eau et enfourner dans un four préchauffé à 150°C.

Après 20 minutes de cuisson, retirer les filets (ils doivent être à 58°C à cœur) et les réserver. Poursuivre la cuisson pendant 1h30 environ.

Retirer les cuisses, détacher la viande, effiloche et réserver. Filtrer le jus de cuisson dans une casserole et dégraisser.

### **La ballotine de cuisse de volaille**

Hacher finement les foies de volailles et les échalotes. Faire revenir les échalotes, ajouter les foies, saler et poivrer puis déglacer avec un trait de porto rouge. Mixer le tout au blender avec 1 dl de crème et une noix de beurre. Mélanger avec la chair des cuisses effilochée.

Étaler un film alimentaire et étendre la peau de la volaille dessus. Disposer le mélange cuisse-foie de volaille et rouler pour former une ballotine. Réserver au frais

### **La Sauce**

Réduire le jus de cuisson de la volaille à consistance, ajouter un trait de Manzanilla et une noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

### **Les Asperges**

Crème d'asperge verte:

Couper les têtes des asperges vertes, les détailler en deux et réserver.

Émincer les queues d'asperges vertes et les cuire à l'eau salée. Refroidir et égoutter.

Mixer avec une botte de cerfeuil et la crème. Terminer avec une goutte de vinaigre de riz, rectifier l'assaisonnement. Au moment, rôtir doucement les têtes avec une noix de beurre.

Asperges blanches:

À l'aide d'un économe ou d'une mandoline, détailler les asperges blanches en lamelles sur toutes la longueur, réserver.

### **Rhubarbe rôties et jus de rhubarbe**

Couper 10 tronçons de rhubarbe de 10-15 cm de longueur. Assaisonner avec le sel et le sucre et laisser dégorger au frigo.

Passer le reste de la rhubarbe à la centrifugeuse. Filtrer le jus dans une casserole.

Ajouter une branche de thym frais et 1 cuillère à soupe de sucre. Réduire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux et assaisonner.

Rincer les tronçons de rhubarbe à l'eau fraîche, égoutter. Les faire rôtir doucement avec une noix de beurre, sucrer et saler. Déglacer avec une goutte de vin blanc et étuver 5 à 10 minutes.

### **Jus de cerfeuil**

Blanchir rapidement le bouquet de cerfeuil à l'eau très salée, puis rafraichir.

Mixer avec 1dl d'huile de pépin de raisin et un peu de jus de cuisson de la volaille.

Filtrer et réserver.

### **Tuiles**

Mélanger l'eau, la farine et l'huile. Ajouter une pincée de sel et 2 cuillères à soupe de jus de cerfeuil.

Verser une fine couche dans une poêle anti-adhésive et cuire à feu doux pour réaliser une tuile en dentelle

## **FINITIONS ET DRESSAGE**

Au moment, rôtir doucement les filets de volaille et la ballotine. Découper les filets en cubes et la ballotine en tronçons.

Assaisonner les lamelles d'asperges blanches avec un filet d'huile et les rouler sur elles-mêmes pour former de petits cylindres. Les disposer sur les assiettes et les garnir de crème d'asperge. Ajouter une demi tête d'asperge verte rôtie avec et une feuille de cerfeuil.

Dresser les losanges de rhubarbe rôtie et les morceaux de volaille, saucer avec le jus de volaille et terminer avec des points de jus de rhubarbe et de jus de cerfeuil. Décorer avec la tuile et quelques jeunes pousses d'herbes.