

Poitrine de poulet piquée au chorizo Espagnol, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et lard fumé, émulsion aux tomates cerises confites |

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat qui sent bon l'Espagne!

L'astuce du chef

Une volaille doit effectivement être cuite complètement mais ce n'est pas pour autant qu'elle doit être sèche, elle doit rester juteuse à l'intérieur.

Ingrédients

Pour le poulet

- 600 Gr Poitrine de poulet
- 100 Gr Chorizo espagnol
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour l'émulsion aux tomates cerises confites

- 125 Gr Tomates cerises
- 2 Unité(s) Ail
- 60 Ml Huile d'olive
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour l'écrasé de pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 50 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre
- 100 Gr Lard fumé
- 15 Ml Huile de truffe
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Pour la mise en place

Taillez le chorizo en bâtonnets. Hachez le thym et l'ail. Coupez le lard en petits dés. Pelez et coupez en cubes les pommes de terre.

Pour le poulet

Faites des incisions dans la poitrine de poulet et placez les bâtonnets de chorizo à l'intérieur. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les poitrines de chaque côté jusqu'à coloration. Réservez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour l'écrasé de pommes de terre

Dans une grande casserole, mettez les cubes de pomme de terre, couvrez d'eau froide, portez à ébullition et cuire environ 30 minutes. Dans une autre casserole, faites chauffer lentement le beurre et la crème. Dans une poêle sans matière grasse, faites revenir le lard, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les, puis écrasez le tout avec la crème et le beurre, salez, poivrez et enfin ajoutez l'huile de truffe et les lardons. Réservez au chaud sur un bain marie.

Pour l'émulsion aux tomates cerises confites

Dans une casserole, mettez les tomates, l'ail et le thym et laissez confire à feu doux pendant 30 minutes. Puis émulsionnez le tout avec un robot à main.

Pour le dressage

Mettez les poitrines de volaille au four pendant 12 minutes. Dans une grande assiette, mettez 2 grosses quenelles de l'écrasé au centre, tranchez les poitrines puis mettez-les à côté en éventail, finissez avec la sauce tout autour. N'hésitez pas à décorer avec une belle pluche d'herbe.

Bon appétit!