Poulet fermier mariné au Sauvignon de la Tour Beaumont

Recette de Sylvain CHAMBRIARD, La Tour d'Abain - THURAGEAU

Ingrédients pour quatre personnes

1 poulet fermier de 1,8 Kg environ, 1 branche de thym,1 branche de romarin, 75cl de Sauvignon de la Tour Beaumont, 2 grosses échalotes, 500g de pommes de terre, 1 aubergine, 1 courgette, 2 oignons, 2 tomates, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 1 gousse d'ail, 5cl de lait, 80g de beurre, 2g de brisures de truffe, 10cl d'huile d'olive, noix de muscade, sel, poivre, 1 sac de cuisson.

Préparation

Faire mariner le poulet désossé et ficelé comme un rôti 24h à l'avance dans le Sauvignon de la Tour Beaumont, avec thym, romarin, sel, poivre. Réserver au réfrigérateur.

Prendre le sac de cuisson, disposer le poulet et le sauvignon. Bien refermer et mettre au four pendant 2h à 120°.

Eplucher, laver les pommes de terre. Les cuire à l'eau, départ eau froide salée. Egoutter, passer au presse légumes, ajouter lait, beurre et brisures de truffe. Assaisonner.

Eplucher l'oignon, laver les légumes pour faire une ratatouille. Couper en dès de 1cm aubergine, courgette, poivrons, tomates, oignon et ajouter l'ail haché. Terminer par les tomates. Laisser cuire 15mn. Pour la sauce, faire revenir l'échalote, couper finement, déglacer au jus de cuisson du poulet préalablement filtré. Laisser réduire et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Prendre 4 assiettes, couper des tranches de poulet de 1cm d'épaisseur, disposer les tranches avec 2 quenelles de purée. Disposer la ratatouille dans un cercle. Napper de sauce. En décoration, ajouter quelques spaghettis frits et une tomate cerise passée légèrement au four.

Recette réalisée avec le
Sauvignon
AOC Haut Poitou
du Domaine
La Tour Beaumont
86490 BEAUMONT