

Suprême de poulet fermier et anguille fumée, Espuma de foie gras de canard, Carotte fondante au Rosé du Haut Poitou pamplemousse

Recette de Fabien DUPONT, Le Saint Fortunat - NEUVILLE de Poitou

Ingrédients pour quatre personnes

4 suprêmes de poulet fermier, 1 filet d'anguille fumée, 100g de foie gras de canard, 1/2 litre de bouillon de volaille, 4g d'agar-agar, 100g de crème fraîche, 4 grosses carottes, 1 oignon, 1 bouteille de Rosé du Haut Poitou, 1 pomelos, 1 cuillère à soupe de sirop de pamplemousse, sel, poivre du moulin

Préparation

Suprêmes : Découper les suprêmes, mettre le filet d'anguille fumée à l'intérieur, saler, poivrer, faire un cylindre avec du papier film et cuire 20 mn dans de l'eau frémissante.

Sauce : faire bouillir le foie gras, le bouillon de volaille et la crème fraîche, saler, poivrer. Ajouter au dernier moment l'agar-agar puis filtrer et mettre dans un siphon. Tenir au chaud.

Carottes : Tailler les carottes en gros bâtonnets, les cuire à l'eau bouillante jusqu'à mi-cuisson. Préparer un oignon ciselé et 50 cl du Rosé du Haut Poitou ainsi que la cuillère de sirop de pamplemousse. Faites réduire au 2/3. Ajouter les carottes et finir la cuisson.

Dressage

Prendre 4 assiettes, couper des tranches en biseau et poser sur l'espuma de foie gras. Agrémenter de bâtonnets de carottes et déposer sur le dessus de celles-ci des écorces de pomelos confites et taillées en losange.



Recette réalisée avec le **Rosé AOC Haut Poitou**
du Domaine de La Rôtisserie à 86380 MARIGNY-BRIZAY