

## Identité principale

---

**De :** "frederic ducros" <larenaissance.marzy@gmail.com>  
**À :** "le grand monarque" <le.grand.monarque@wanadoo.fr>  
**Envoyé :** dimanche 8 novembre 2009 21:01  
**Objet :** Re: recette dvd Cyrille

Salut James

voila la recette complète

Pour 4 personnes 2 faisant

1 oignon  
2 branches de celeri  
2 carottes  
2 gousses d'ail  
1 navet  
thym, laurier  
1 bouteille de vin blanc  
fond de volaille  
fond de veau  
huile 2 dl  
beurre 100 gr

Préparer les faisant en éliminant les plumes, ensuite enlever les pattes pour préparer la sauce et concasser les cuisses en petit morceaux, réserver au frigo, nettoyer les légumes, les éplucher et les tailler en mirepoix.

Dans un sautoir mettre de l'huile a chauffer et mettre les cuisses a saisir en les retournant régulièrement pour leurs donner une belle coloration sans les bruler, les égoutter, ajouter la garniture en la remuant pour obtenir une caramélisation des légumes, ajouter a nouveau les cuisses remuer, déglacer avec le vin blanc faire réduire de moitié et mettre le fond de volaille et le fond de veau, faire cuire doucement en écumant régulièrement.

Après la cuisson de la sauce la passer au chinois et la remettre a réduire pour rectifier l'assaisonnement et monter la sauce au beurre au dernier moment juste avant le service.

Pour la cuisson du faisant prendre une poêle allant au four, assaisonner le volatile, mettre de l'huile a chauffer et du beurre mettre le faisant sur un suprême et enfourner pour cuisson sur une face 7 minutes four a 220 degrés, au bout de 7 minutes mettre sur l'autre face, après cuisson mettre la viande a reposer 10 minutes, ensuite lever les filets et dresser sur assiette chaude, dresser la garniture et napper le filet de sauce.

Le 7 novembre 2009 15:49, Restaurant l'Angéelus <[restaurantlangelus@orange.fr](mailto:restaurantlangelus@orange.fr)> a écrit :

Bonjour Frédéric voici les ingrédients pour la garniture :

Pour les galettes de polenta:

1/2 litre de lait  
100 gr de crème fraiche  
25 gr d'huile d'olives  
125 gr de polenta  
sel,poivre,muscade  
25 gr de beurre

Faire bouillir; le lait avec la crème et l'huile d'olives, le sel, le poivre et la muscade,  
 ajouter la polenta en pluie, mélanger rapidement, faites épaissir sur le feu  
 la  
 consistance doit être comme un purée, étaler le mélange sur une plaque  
 allant  
 au réfrigérateur sur environ 1,5 cm réservez au frais pendant 2 heures.  
 Après refroidissement détaillez des ronds à l'emporte pièces, passer les  
 galettes  
 à la poêle avec le beurre colorer les deux côtés réserver au chaud.

Pommes bouchon et échalotes confites:

8 belles pommes Charlotte assez grosses  
 4 grosses échalotes  
 50 cl de graisse d'oie  
 sel et poivre  
 50 gr de beurre

Commencer par laver les pommes de terres et les cuire à la vapeur, pendant la cuisson  
 des pommes de terre laver les échalotes avec la peau, couper la barbe  
 plongez les dans  
 la graisse d'oie dans une petite casserole sur un feu doux, la graisse doit  
 juste frémir,  
 et recouvrir complètement les échalotes laisser cuire 1 heure, après  
 cuisson réserver  
 au chaud dans dans une passoire.  
 Les pommes de terre sont cuites, épluchées; à l'aide d'un emporte pièces  
 tailler des cylindres  
 dans la hauteur de la pomme de terre et couper les extrémités pour  
 qu'elles puissent tenir  
 debout, ensuite passer les à la poêle (debout) avec le beurre assaisonner  
 de sel et de poivre  
 colorer les deux extrémités réserver au chaud.

Poêlée de champignons des bois:

500 gr de champignons des bois trompettes ou girolles  
 30 gr de beurre  
 sel, poivre

Nettoyer les champignons, les essorer, faites chauffer une poêle avec le  
 beurre et une goutte  
 d'huile, plonger les champignons, faites les sauter à feu vif cuire 5  
 minutes et réserver au chaud.

Voila je pense ne rien oublier désolé pour le retard

Cyrille.

[restaurantlangelus@orange.fr](mailto:restaurantlangelus@orange.fr)