

Jambonnette de volaille aux fruits secs

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

1/ Préparer les jambonnettes	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total	
Désosser les cuisses en laissant l'extrémité de l'os du pilon. Préparer la farce : hacher la gorge au hachoir électrique. Parer, trancher et tremper au lait le pain de mie. Ciseler la ciboulette. Détailler les abricots en macédoine et concasser les autres fruits secs. Mélanger le tout avec le Cognac., l'assaisonnement, le safran et l'œuf. Farcir les cuisses. Les enrouler dans du papier film alimentaire. Les pocher environ 35 mn au four vapeur.	Cuisse de poulet	pièce	8			
	Sel / Poivre	kg	PM			
	Huile d'arachide	l	0,040			
	Gorge de porc	kg	0,400			
	Pain de mie	kg	0,080			
	Ciboulette	Botte	1/4			
	Cognac	l	0,030			
	Sel / Poivre	kg	PM			
	Safran	kg	PM			
	Pistache	kg	0,025			
	Noisette	kg	0,025			
	Abricot sec	kg	0,250			
	Œuf	pièce	2			
	2/ Préparer les gratins de pomme de terre	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Emincer les pommes en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Les blanchir dans le lait, départ à froid, avec sel fin, poivre moulu, muscade, pendant 5 à 8 mn. Egoutter les pommes, rectifier l'assaisonnement si besoin. Dans des plats beurrés et frottés à l'ail, étaler une couche de pommes de terre. Napper de crème et parsemer de fromage râpé. Renouveler l'opération et finir par quelques parcelles de beurre. Cuire les gratins au four à 200°C jusqu'à ce que les pommes soient cuites, la crème réduite et le fromage doré.	Pomme de Terre	kg	1,000			
	Lait	l	0,500			
	Crème épaisse	l	0,040			
	Beurre	kg	0,200			
	Gruyère râpé	kg	PM			
	Ail	kg	PM			
	Sel / Poivre	kg	PM			
	Muscade	kg	PM			
	3/ Préparer les canapés	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
	Préparer une farce à gratin : tailler le lard en dés de 5 mm. Ciseler l'échalote. Retirer les parties vertes des foies et uniformiser leur volume en escalopant les gros lobes. Faire fondre le lard dans une sauteuse et y saisir les foies. Assaisonner. Ajouter de la fleur de thym et l'échalote ciselée. Suer celle-ci. Mixer le tout au cutter (les foies doivent être encore saignants). Passer la farce à gratin au tamis dans un cul-de-poule et la travailler sur glace à spatule pour la lisser. Parer et tailler le pain de mie en cœurs. Les toaster sous la salamandre.	Pain de mie	kg	0,250		
Foie de volaille		kg	0,200			
Lard Gras		kg	0,100			
Thym frais		kg	PM			
Echalote		kg	0,025			
Sel fin, poivre moulu		kg	PM			
4/ Sauter/déglacer les jambonnettes, dresser		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Sauter les jambonnettes dans un sautoir pour les colorer. Les débarrasser et les tenir au chaud. Placer le sautoir sur le feu et pincer les sucs sur feu vif quelques secondes, dégraisser partiellement le sautoir. Ajouter les échalotes ciselées, les suer et déglacer au porto. Le réduire des ¾ et ajouter le fonds brun de volaille lié. Réduire et monter la sauce au beurre. Assaisonner. Masquer les croûtons de farce et les tiédir au four. Dresser la jambonnette tranchée avec la sauce et le gratin de pommes de terre. Décorer éventuellement d'une herbe.	Echalote	kg	0,100			
	Porto	l	0,020			
	Fonds de volaille lié	l	0,400			
	Beurre	kg	0,040			
	Sel fin, poivre moulu	kg	PM			
Coût Matières Premières total :						
Coût Matières Premières Portion :					#####	

