

Cromesquis de volaille



Cromesquis de volaille

6 cuisses de volailles	Panure :
2 carottes	farine de sarrasin
2 branches de céleri	gaudes
4 gousses d'ail	oeuf
oignon blanc	chapelure
1 oignon	peau de volaille grillée
2 oignons rouges	
1 ½ de coriandre	Écume :
1 cuillère à moka de gingembre râpé	5 ailerons de volaille
¼ de citron confit	2 gousses d'ail
zaatar	50 g de beurre
graisse de canard	300 g de purée
vinaigre	3 dl crème

La recette du chef Emmanuel Perrodin - Pour 6 personnes

Cette recette s'inspire d'un des plats préférés des Français en le proposant selon deux des grandes tendances de ces vingt dernières années, snacking et légère cuisine moléculaire.

Dans un faitout, confire, à la graisse de canard, quelques cuisses de volaille avec une matignon de carotte et de céleri, un peu d'ail écrasé et un oignon émincé. Cuire à feu doux pendant deux heures. Laisser tiédir ; émietter la viande et la peau en la détachant des os. Hachez finement deux oignons rouges, un peu de coriandre, ajoutez un tout petit peu de gingembre, une brunoise d'un quart de citron confit et avec générosité du zaatar. Mélangez viande, légumes et condiments, assouplissez avec un peu de graisse de cuisson, vivifiez avec un peu de vinaigre. Rectifiez l'assaisonnement. Façonnez en petites boules. Faites prendre au grand froid pour faciliter la panure à l'anglaise (farine de sarrasin et de gaudes, œuf et chapelure). Pour agrémenter la panure, vous pourrez rajouter de la peau de volaille grillée, séchée et réduite en poudre à la chapelure. Frire au moment.

Pour réaliser l'écume, vous ferez rôtir des ailerons de volaille au four, au beurre et à l'ail. Récupérez la chair, l'ail et le liquide de cuisson, mixez les avec une purée de pomme de terre et de la crème liquide entière. Chinoisez et versez dans un siphon. Gazez et laissez prendre pendant quelques heures.

FICHE-CUISINE DU GRAND BANQUET DU 15 AOUT 2018 RÉALISÉ PAR LES CHEFS
GÉRALD PASSÉDAT, SÉBASTIEN DUGAST ET EMMANUEL PERRODIN
DANS LE CADRE DE L'EXPOSITION MANGER À L'ŒIL AU MUCEM.

EN PARTENARIAT AVEC LE MÔLE PASSÉDAT, LES ŒUVRES CULINAIRES ORIGINALES ET
ALIMENTATION GÉNÉRALE. PHOTOGRAPHIE LUDOVIC ALUSSI