

Bruno Blancho, Chef de l'atelier culinaire

SEB à Selongey

Persillé de volaille aux asperges à la vapeur en confiné !

INGREDIENTS

- 🌿 Filets de volaille
- 🌿 Asperges
- 🌿 Persil
- 🌿 Estragon
- 🌿 Échalotes
- 🌿 Radis
- 🌿 Gélatine ou Agar-agar

DEROULE DE LA RECETTE

Assaisonner les filets de volaille

Cuire les filets de volaille à la vapeur

Cuire les asperges à la vapeur dans l'eau de cuisson des filets de volaille

Laisser refroidir les filets de volaille et les asperges

Couper les filets de volaille en morceaux et les mélanger avec les asperges

Disposer les filets de volaille dans des assiettes ou des bols

Ajouter de l'échalote, des radis, des herbes, de l'estragon...

Pour la gelée :

Utiliser l'eau de cuisson de la volaille et la remettre à chauffer

Faire tremper de la gélatine ou de l'agar-agar

Une fois réalisée, déposer la gélatine dans l'assiette avec les filets de volaille et asperges

Mettre la préparation au réfrigérateur pendant une à deux heures, prête à être dégustée.

L'astuce du chef : ajoutez un peu de moutarde de Bourgogne, des croûtons et pourquoi pas un peu de salade !