

Poulet

Caillettes de poulet



1h05 **45 min** **20 min** **0** **812**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les caillettes

2 **Cuisse(s) de poulet**
320 g **Foie(s) de volaille**
100 g **Lard gras**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Persil plat**
5 cl **Porto**
200 g **Crépine(s) de porc**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 cl **Beurre clarifié (ghee)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les petits pois à la française

400 g **Petits pois**
80 g **Carotte(s)**
1 **Laitue(s)**
20 g **Beurre**
60 g **Lardon(s)**
1 **Oignon(s)**
4 pincée(s) **Sucre**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office, le réserver dans un bol.
- 2 Éplucher la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office, la couper en deux pour ôter le germe. Réserver avec l'oignon.
- 3 Couper l'oignon en deux puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Emincer ensuite l'ail, le réserver dans un bol avec l'oignon émincé.
- 5 Hacher le persil à l'aide d'un couteau éminceur, réserver dans le bol avec l'oignon et l'ail.
- 6 Désosser les cuisses de poulet à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Il est possible de retirer la peau du poulet selon les goûts.
- 8 Tailler la chair du poulet en morceaux pour faciliter le hachage par la suite, réserver sur une assiette.
- 9 Découper le lard gras en petits cubes, réserver sur une assiette.
- 10 Faire dégorger la crépine au préalable dans un saladier

d'eau.

- 11 Mettre le gras de porc dans un robot et hacher.
- 12 Ajouter le poulet puis hacher.
- 13 La farce doit rester assez grossière donc il ne faut pas trop la hacher.
- 14 Ajouter ensuite les foies de volaille et hacher.
- 15 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe pour que la farce soit homogène, hacher de nouveau.
- 16 Ajouter l'ail, l'oignon et le persil dans le robot, puis verser l'œuf.
- 17 Saler et poivrer, verser le porto et hacher le tout une dernière fois.
- 18 Éponger la crêpine à l'aide de papier absorbant puis l'étaler sur la planche à découper.
- 19 Découper la crêpine en fonction du nombre de parts désirées.
- 20 Verser un peu de farce dans un morceau de crêpine à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 21 Enrouler la crêpine sur la farce et réserver sur une assiette.
- 22 Procéder de même pour toutes les crêpinettes.
- 23 Réserver les crêpinettes au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

semoule

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

10 cl **Fond blanc de volaille**

50 g **Beurre**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour les tomates confites

4 **Tomate(s) cerise**

5 cl **Huile d'olive**

Étape 2

Préparation des petits pois et des tomates confites

- 1 Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Éplucher la carotte à l'aide d'un économe et couper les extrémités.
- 3 Laver les légumes dans un saladier d'eau.
- 4 Émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Tailler la carotte en paysanne, c'est-à-dire en tranches épaisses puis en bâtonnets et en triangles très fins.
- 6 Tailler la laitue en chiffonnade, c'est-à-dire en lanières à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Réserver les oignons et les carottes dans un bol, la laitue dans un autre bol.
- 8 Faire chauffer une casserole sur feu moyen avec le beurre.
- 9 Une fois le beurre fondu, ajouter les lardons dans la casserole, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Il ne faut pas colorer les lardons mais seulement les raidir.
- 11 Ajouter les carottes et les oignons puis mélanger.
- 12 Mettre ensuite les petits pois et mélanger.
- 13 Verser de l'eau à hauteur, saler, poivrer et verser le sucre.
- 14 Porter le tout à ébullition. Puis couvrir et laisser cuire doucement à frémissements.
- 15 Faire chauffer une autre casserole avec l'huile d'olive, ajouter les tomates cerises.

- 16 Couvrir les tomates dès qu'elles commencent à rissoler.
- 17 Ôter ensuite la casserole, les réserver au chaud jusqu'au dressage.

Étape 3

Cuisson des caillettes et de la sauce

- 1 Faire chauffer une casserole avec le beurre, le laisser fondre jusqu'à coloration noisette.
- 2 Une fois la couleur noisette obtenue, déglacer avec le bouillon de volaille.
- 3 Laisser bouillir pour émulsionner la sauce, ajouter du poivre.
- 4 Réserver la sauce au chaud.
- 5 Faire chauffer une poêle avec du beurre clarifié.
- 6 Une fois le beurre fondu, déposer dans la poêle les crépinettes côté présentation.
- 7 Cuire sur feu doux, puis les retourner à l'aide d'une spatule côté pliage de la crépine.
- 8 Quand les crépinettes sont bien colorées, couvrir la poêle et continuer la cuisson.
- 9 Ajouter la laitue ciselée dans les petits pois, laisser cuire doucement.
- 10 Surveiller la cuisson des caillettes en appuyant légèrement sur leur surface pour vérifier la fermeté.
- 11 Stopper ensuite la cuisson et vérifier la cuisson des petits pois en les goûtant.
- 12 Faire réchauffer les tomates cerises et la sauce.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer des petits pois sur une assiette à l'aide d'une cuillère à soupe, en prenant soin de ne pas mettre de jus de cuisson.
- 2 Déposer une caillette sur le lit de petits pois.
- 3 Poser une tomate confite sur la caillette. Verser la sauce dans un petit ramequin, le disposer sur l'assiette. Servir.