

*Soupes chaudes*

Velouté de châtaignes, poule faisane à l'huile de truffe

**1h30**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

596

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
poule faisane**

1 **Poule faisane**
50 g **Foie gras mi-cuit**
1 **Crème liquide (fleurette)**
1 **Huile de truffe**
1 **Sel**
1 **Poivre**
60 cl **Bouillon de volaille**

**Ingrédients pour le
velouté de châtaignes**

250 g **Châtaigne**
1 **Oignon(s)**
20 g **Beurre**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**

**Ingrédients pour le
dressage**

2 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Réalisation de la farce

- 1 Faire préalablement désosser la poule faisane par un volailler.
- 2 Préparer un saladier avec des glaçons et un peu d'eau. Poser un saladier dessus puis un tamis.
- 3 Cela va permettre de garder la farce bien fraîche durant sa préparation.
- 4 Récupérer toute la chair de poule faisane désossée et s'assurer qu'il ne reste plus de cartilage en passant le doigt dessus.
- 5 Mettre la chair dans la cuve du mixeur, hacher une première fois rapidement jusqu'à ce que une boule se forme.
- 6 Assaisonner ensuite de sel, de poivre et d'huile de truffe selon son goût. Ajouter le foie gras mi-cuit.
- 7 Mixer une dernière fois pour bien incorporer tous les éléments ensemble, puis débarrasser le tout dans le tamis posé sur le saladier.
- 8 Passer la farce au tamis en la pressant à l'aide d'une corne, cela va permettre d'obtenir une farce lisse sans

petit filament ni nervure.

10 g **Beurre**

- 9 Peser la quantité de farce récupérée et lui incorporer la moitié de son poids en crème liquide.
- 10 C'est ce qui va lui donner sa souplesse et son côté crémeux.

Étape 2

Pochage des quenelles de farce

- 1 Mettre le bouillon de volaille dans une casserole et le porter à frémissement. Le goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 2 Préparer une assiette couverte de papier absorbant pour égoutter les quenelles après cuisson.
- 3 Lorsque le bouillon frémit, réaliser des quenelles en les moulant à l'aide de deux cuillères à soupe. Les pocher pendant 3 à 4 minutes.
- 4 Les cuire par tournées de 4 ou 5 quenelles afin d'obtenir une cuisson homogène.
- 5 Les égoutter au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire. Les poser sur le papier absorbant puis les réserver filmées dans une plaque, au chaud.

Étape 3

Réalisation du velouté de châtaignes

- 1 Prendre les châtaignes cuites sous-vide et les concasser grossièrement au couteau éminceur, les réserver dans un saladier.
- 2 Éplucher l'oignon avec le couteau d'office, le rincer puis le couper en deux et l'émincer finement.
- 3 Faire chauffer une casserole avec le beurre. Lorsqu'il est moussant, faire suer sur feu doux pendant 2 minutes les oignons émincés sans coloration.
- 4 Ajouter ensuite les châtaignes concassées, faire suer pendant encore 4 minutes.
- 5 Mouiller ensuite un peu plus qu'à hauteur avec le bouillon de volaille frémissant qui a servi pour pocher les quenelles. Cuire pendant une douzaine de minutes.
- 6 En fin de cuisson, verser le tout dans la cuve du blender et mixer. Ajouter la crème et rectifier la consistance si nécessaire avec du bouillon chaud.
- 7 Goûter et vérifier l'assaisonnement.

Étape 4

Dressage

- 1 Réchauffer les quenelles dans une noisette de beurre moussant au sautoir.
- 2 Verser le velouté de châtaignes dans les assiettes creuses, poser dessus les quenelles de farce de poule faisane à l'huile de truffe.
- 3 Décorer de quelques sommités de persil plat. Servir bien chaud.