

PASCO

« Coquelets farcis au foie-gras, Truffe noire fraîche et petits primeurs confits »

Chef : D. BARSSO

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Difficile

Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 3 heures

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 Coquelets

Farce :

1 Echalote

100 g Champignons de Paris

250 g Foie gras

80 g Truffe fraîche

10 g Beurre

Sel, poivre

Légumes confits :

100 g Navets longs

100 g Carotte

2 Gousses d'ail

100 g Tomates cerise

1 Botte de basilic

3 Branches de Thym

3 Feuilles de Laurier

1 Fenouil «bulle»

50 cl Huile d'olive

Sel, poivre

Sauce :

1 Oignon

1 c à s Huile d'olive

10 cl Vin blanc

20 cl Fond de volaille

20 g Beurre

10 g Foie gras

10 g Truffe fraîche

Sel, poivre



PRÉPARATION

Farce

Laver et tailler les légumes en Brunoise. Faites les revenir dans une casserole dans un mélange beurre/huile pendant 10 minutes. Réserver-les quelques minutes pour les laisser refroidir, et ajouter les copeaux de truffe, le foie gras et assaisonner sel et poivre. Demander à votre boucher de vous désosser les volailles. Garnir les volailles avec la farce et les ficeler afin d'obtenir des ballotins, de plusieurs tours de ficelle. Faire dorer les coquelets à la poêle, et finir la cuisson au four à 180°C pendant 20 minutes.

Taillage et cuisson des légumes

Laver les légumes. Couper-les en gros dés ou en Julienne ou les tourner selon l'envie.

Placer les légumes dans un grand plat en métal en y ajoutant le laurier, le thym et les gousses d'ail.

Couvrir d'un papier sulfurisé. Les faire cuire au four à 100°C pendant 2 heures et à 150°C pendant 1 heure.

Préparation de la sauce

Ciseler finement un oignon. Le faire suer dans une poêle chaude et déglacer au vin blanc. Ajouter le fond de volaille et laisser réduire doucement pendant 30 minutes. Ajouter le beurre et le foie gras. Assaisonner sel/poivre à votre convenance. Passer la sauce au Chinois et ajouter les brisures de truffe.

DRESSAGE

Couper les ballotins, répartir un coquelet pour 2 personnes. Dresser les légumes et napper la viande de la sauce.

ACCORD MET / VIN

Crozes Hermitage

RESTAURANT PASCO

74, bd de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS

T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com

Site internet : www.restaurantpasco.com

