

TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

TEMPS DE CUISSON

2 heures

TEMPS DE REPOS

1 nuit

PRESSÉ

ASPERGE & POULET

♦ ♦ ♦

INGRÉDIENTS

1 kg de cuisses de poulet
 8 asperges vertes
 (5 cm plus longues que le moule)
 10 asperges blanches
 (5 cm plus longues que le moule)
 1 oignon
 1 carotte
 2 bottes de persil plat
 100 g d'échalotes
 2 cuillères à soupe de vinaigre
 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
 50 g de feuilles de gélatine
 Sel, poivre

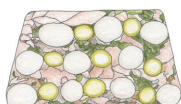
6 PERSONNES

♦

Rechercher la perfection :
pages 218, 220

RECETTE TESTÉE
 PAR

**MAYNARD
 LUMEMBO**



« J'adore l'équilibre des goûts
 de ce pressé. C'est relevé
 et subtil à la fois. »

PRÉPARATION & CUISSON

Faire frémir de l'eau dans une casserole.
 Ajouter l'oignon, la carotte et 1 petite botte
 de persil grossièrement coupés, 4 cuillères
 à café de sel et 4 pincées de poivre.
 Laisser frémir 30 minutes.

Ajouter les cuisses de poulet et cuire
 approximativement 2 heures en conservant
 un léger frémissement. La chair doit
 se décoller des os.

Éplucher les asperges, enlever le bout
 dur (ne garder que la partie tendre).

Ajouter les asperges vertes et blanches
 au bouillon. Cuire les asperges vertes
 pendant 20 minutes, les blanches 30
 minutes (planter un couteau pour vérifier
 la cuisson, il doit s'enfoncer sans aucune
 difficulté).

Hacher finement les échalotes et le persil
 restant. Dans un bol, placer 2 pincées
 de sel, 1 pincée de poivre, le vinaigre,
 puis mélanger. Ajouter l'huile d'olive,
 puis mélanger. Ajouter les échalotes
 et le persil puis mélanger.

Effiloche le poulet après avoir retiré les os
 et la peau. Diviser la quantité de viande
 en 3 portions égales.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans
 un récipient d'eau fraîche (atelier p. 220).

Filtrer 50 cl de bouillon de cuisson (atelier
 p. 14) et le porter à ébullition. Goûter le
 bouillon, saler et poivrer si nécessaire.
 Essorer les feuilles de gélatine et les
 incorporer au bouillon de cuisson, toujours
 sur le feu, en remuant énergiquement.
 Ajouter le mélange d'échalotes, de persil,
 d'huile et de vinaigre et remuer.

MONTAGE

Recouvrir le fond de la terrine d'une
 première portion de poulet, puis recouvrir
 de bouillon. Disposer les asperges dans leur
 longueur, en commençant par une blanche,
 puis alterner avec une verte et terminer avec
 une blanche. Couvrir à niveau de bouillon.
 Disposer la deuxième portion de poulet,
 recouvrir de bouillon. Ajouter une nouvelle
 couche d'asperges en alternant les blanches
 et les vertes selon votre goût. Recouvrir
 de bouillon. Disposer la dernière portion
 de poulet et couvrir de bouillon. Finir par
 une dernière couche d'asperges, et verser
 le reste de bouillon.

Laisser reposer la terrine 30 minutes
 à température ambiante, puis recouvrir
 de film alimentaire et réserver au froid
 pendant une nuit.

Pour démouler, tremper le moule dans
 un bac rempli d'eau chaude (atelier p. 15).
 Couper en tranches et servir. Consommer
 dans les 3 jours.