



Blancs de poularde, gelée de Vin Jaune,
topinambours et Comté

Popularité : 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

INGRÉDIENTS

> Ingrédients (4 personnes) :

- 2,5 gr de poudre d'agar-agar
- 10 cl de Vin Jaune du Jura
- 2 topinambours
- 120 gr de Comté
- 200 gr de blanc de poularde par personne



> 1. Préparation de la poularde :

- Cuire le blanc de la poularde à point.
- Réserver et maintenir à une température de 60 degrés.

2. Préparation des topinambours et du Comté :

- Faire cuire les topinambours dans de l'eau salée pendant 10 min et les couper en petits morceaux.
- Couper le Comté en petits cubes et le mélanger avec les topinambours.
- Ajouter un peu de sel et réchauffer pendant 30 secondes.

3. Préparation de la gelée de vin jaune :

- Mélanger l'agar-agar et le Vin Jaune puis porter le tout à ébullition.
- Verser la préparation dans un pot, puis le placer

dans un bac contenant de l'eau et des glaçons jusqu'à obtention d'une gelée (1 minute environ).

- Couper la gelée en petits morceaux.

4. Finition et dressage :

- Placer les topinambours et le Comté au milieu de l'assiette.

- Ajouter les morceaux de gelée par-dessus.

- Couper la poularde en tranches et la placer sur la préparation.

5. Suggestion :

- Ajouter une pincée de Poivre du Sichuan aux topinambours et au Comté, pour rehausser les saveurs des autres ingrédients.

- Faire rissoler 4 morilles fraîches au beurre salé à ajouter au-dessus des blancs de poularde.

- Remplacer éventuellement le Vin Jaune par un vin blanc typé du Jura.

> Par Mauro Menichetti, Chef-cuisinier du

restaurant ' Nzet ' à Gand

Patron et chef de cuisine, Mauro Menichetti a déjà passé plus de 30 ans derrière les fourneaux dans sa longue et passionnante carrière. Défenseur des produits frais, travaillés au naturel, il propose une cuisine simple qui révèle le goût des aliments. Un 14/20 bien mérité au Gault Millau témoigne de tout son talent.



> Sa vision du Comté :

Marché de Rungis, Boulogne sur Mer,... je fais venir chaque jour mes produits des quatre coins de France, car les produits frais sont ma passion.

Ensuite, je m'arrange simplement pour mettre en valeur leurs arômes naturels. Le Comté fait partie de ces produits rares qui renferment des trésors de saveur et qui ne demandent qu'à être découverts.