

**POUR LE CHÂTEAU DE LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
GOOD MORNING**

**VOLAILLE FERMIÈRE
CHAMPIGNONS / ABATTIS / MOURONS DES OISEAUX**

POUR 4 PERSONNES

1 VOLAILLE 1,8 / 2 KG

100 G SHITAKE

100 G CHAMPIGNONS DE PARIS

BEURRE

SEL, POIVRE

BOUQUET GARNI (THYM, LAURIER)

GARNITURE AROMATIQUE (CAROTTE, VERT DE POIREAU, OIGNON CLOUTÉ)

200 G CRÈME ÉPAISSE

2 ÉCHALOTES

10 CL VIN BLANC

1 CUILLÈRE À SOUPE DE VIANDOX

MOURON DES OISEAUX PM

TUILE DE PAIN PM

100 G GÉSIEURS CONFITS

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE

200 G FOIE DE VOLAILLE

2 ŒUFS

350 G CRÈME LIQUIDE

COGNAC PM

2 ÉCHALOTES

1. **METTRE À CUIRE LA VOLAILLE COMME UNE POULE AU POT EN MOUILLANT À HAUTEUR AVEC LA GARNITURE AROMATIQUE ET LE BOUQUET GARNI.**
2. **SAUTER LES FOIES DE VOLAILLE VIVEMENT AVEC L'HUILE D'OLIVE ET LES ÉCHALOTES ÉMINCÉES. FLAMBER AU COGNAC.
MIXER AVEC LA CRÈME ET LES ŒUFS.
ASSAISONNER ET PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE.
CUIRE À 80°C AU BAIN-MARIE DANS DES ASSIETTES CREUSES.**
3. **SAUTER AU BEURRE LES CHAMPIGNONS. SALER, POIVRER.**
4. **RÉALISER LA SAUCE CRÉMEUSE.
RÉDUIRE DE 50% LE JUS DE CUISSON DE LA VOLAILLE.
SUER L'ÉCHALOTE AU BEURRE, AJOUTER LA RÉDUCTION, CRÉMER ET METTRE LE VIANDOX.
MIXER.**
5. **EFFILAUCHER LA VOLAILLE.**
6. **DRESSER HARMONIEUSEMENT ET DÉCORER AVEC LE MOURON DES OISEAUX ET QUELQUES PETITES TUILES DE PAIN, LES GÉSIEURS CONFITS ET COUPER LA CHAIR DE VOLAILLE.**