Lard de poitrine avec cuisse de poulet et crème de panais

Produits Bresc utilisés

Bresc Curry rouge thaï 450g

Bresc Madras 450g

Ingrédients

10

Pour le lard de poitrine et le poulet

- 500 g de lard de poitrine
- 5 filets de cuisse de poulet
- 50 g de sauce de soja
- 50 g de Pesto alla Genovese Bresc

Pour la crème de panais

- 10 panais
- lait
- eau
- beurre
- chocolat blanc

Pour les crêpes

- farine à tempura
- Thai red curry Bresc
- lait

Pour la garniture

- 15 oeufs de caille
- Madras Bresc
- tomates cerises confites
- laitue
- zeste de citron vert

Méthode de préparation

Faire cuire sous vide le lard de poitrine avec la sauce de soja et le pesto vert pendant 3 heures dans un bain d'eau chaude à 90˚C.
Couper en petits dés.
Faire cuire les filets de cuisse de poulet sur la peau avec un peu de pesto vert et laisser doucement rôtir au four à température moyenne.
Éplucher les panais, couper grossièrement et faire cuire dans de l'eau avec du lait. Égoutter et mixer au blender avec le beurre et le chocolat blanc, jusqu'à obtenir une crème lisse.
Préparer une pâte à crêpes avec la farine à tempura, le lait et le curry rouge.
Faire cuire les crêpes et les détailler en rond.
Faire cuire les oeufs de caille encore mous, les peler, les couper en deux et mariner avec un peu de madras.
Décorer avec un filet de crème sur l'assiette et répartir les divers composants.
Garnir avec les tomates cerises et la laitue. Râper un peu de zeste de citron vert au-dessus de l'assiette.