Poulet poché / crème d'ail noir / ananas / saté



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry vert thaï 450g



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Purée de citronnelle 450g

Ingrédients

10

- Pour le poulet poché
- 5 filets de poulet
- poivre et sel
- beurre
- Pour la sauce saté
- 625 g de fond de poulet
- 125 g de lait de coco
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 6 g de zeste de citron vert
- 2 badiane (anis étoilé)
- 3 feuille de laurier
- 5 feuille de kaffir
- 8 boules de coriandre écrasées
- 6 g d'ail haché Bresc
- 8 boules de poivre szechuan écrasées
- 6 g de Thai green curry Bresc
- 175 g de beurre d'arachide
- 25 g de sucre
- 25 g de sauce de soja
- Pour la crème d'ail noir
- 250 g de purée black garlic Bresc
- 190 g de fond de poulet
- 50 g de lait de coco
- 50 g d'oignon braisé
- 50 g de tomates semi-séchées
- 50 g de beurre
- Pour l'ananas
- 3 ananas
- 1625 g d'eau
- 815 g de sucre
- 2 zeste de citron vert
- 2 zeste de citron
- 2 zeste d'orange

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Mettre les filets de poulet sous vide. Les faire cuire 30 minutes dans un bain d'eau chaude ou au cuiseur vapeur à 62°C. Retirer les filets du sachet, les éponger pour les sécher, ajouter du poivre et du sel et les faire dorer dans du beurre chaud. Couper les filets de poulet en belles tranches. Pour la sauce saté, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre d'arachide. Porter à ébullition. Couvrir et laisser reposer 1/2 heure. Tamiser. Ajouter le beurre d'arachide. Porter à ébullition et mélanger. Ajouter éventuellement un peu de sauce de soja pour rehausser le goût. Pour la crème d'ail noir, faire revenir l'oignon et mouiller avec le fond de poulet. Porter à ébullition et ajouter les autres ingrédients et réduire en purée avec le mixeur plongeant afin d'otenir un mélange homogène.
Peler l'ananas et enlever les points bruns. Couper dans la forme souhaitée. Mélanger l'eau avec le sucre et le zeste des agrumes. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes. Ajouter l'ananas et faire cuire à feu doux. Laisser refroidir dans le sirop. Retirer l'ananas du sirop. Faire éventuellement griller un peu et couper en fines tranches (éventail). Verser une goutte de crème d'ail noir dans l'assiette et poser un éventail d'ananas sur cette crème d'ail noir.
Poser le filet de poulet et napper ça et là de sauce saté.