

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



JAMBONNETTE DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS

ACCOMPAGNÉE DE SON CHÂTEAU DE CAMARSAC

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

 **EPMT**
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

Préparation : 1h
Temps de cuisson : 45min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Cuisses de poulet fermier : 8
- Beurre : 20g
- Blancs d'œufs : 2
- Sauce soja : 1 c.a.s
- Oranges : 3
- Crépine de porc : 300g
- Gorge de porc : 300g
- Porto rouge : 2 c.a.s
- Cognac : 1 bouchon
- Cannelle : 1 c.a.c
- Étoile de badiane : 1
- Persil : 1/2 botte
- Sucre : 100g
- Vinaigre de vin rouge : 15cl
- Pistaches : 50g
- Noisettes : 50g

Farce

- Enlever l'os des cuisses de la volaille, puis les garder.
- Préparer la farce en passant au mixer la gorge de porc, les blancs d'œufs, les pistaches, les noisettes, le persil lavé, le cognac.
- Mixer par à-coups pour ne pas faire chauffer l'ensemble.
- Disposer une épaisseur de 1 cm de farce sur chaque cuisse, puis une crépinette sur le dessus.
- Plier en deux la cuisse en insérant sur 1 côté un os pour donner l'aspect d'une jambonnette. Ficeler le tout comme un rôti.
- Faire chauffer un filet d'huile dans une casserole et les faire revenir. Sur une plaque huilée, mettre au four à 180°C pendant 45min.

Sauce

- Mélanger le sucre, les épices concassées, la sauce soja, le vinaigre et le porto. Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.

Finition / Dressage

- Passer la sauce au chinois et arroser les jambonnettes.
- Sur une assiette blanche, placer au centre une jambonnette. Vous pouvez servir ce plat avec des légumes verts ou des pruneaux.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE CHÂTEAU DE CAMARSAC

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR
Nez de sirop de cassis
et de notes fraîches
mentholées. Joli
caractère, marqué par
un goût d'épices. Beaux
tannins mûrs.

Pourquoi cette alliance ?
Son bouquet fruité s'accordera parfaitement au poulet fermier, et ses notes épicées en feront un compagnon de choix.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Valentin Zabel apprenti en terminal Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Pour éviter que la volaille ne sèche durant la cuisson, arroser les jambonnettes avec la sauce ».