Recette

LE POULET DU NANT-D'AVRIL

selon Philip Romanato

LE CHEF DES CUISINES DU CAMPUS GENEVOIS DE LA HAUTE HORLOGERIE (CGHH) S'EST MIS AUX FOURNEAUX POUR SUBLIMER LE POULET D'YVES GROLIMUND. UN RÉGAL!

Philip Romanato n'en est pas à sa première volaille. C'est avec beaucoup de respect qu'il empoigne le poulet élevé par Yves Grolimund à Satigny. « Il n'y a pas de bon plat sans bon produit. Cette volaille est tout simplement magnifique ! »

Le chef sait de quoi il parle. Il a l'habitude de travailler de bons produits. Ce Jurassien d'adoption a débuté sa carrière à Lyon avant de s'en aller œuvrer dans de très belles maisons en Argentine, en Uruguay et en Californie.

C'est aux Rousses dans le Jura, où il a officié 12 ans durant à l'Hôtel de France, qu'il a appris à aimer le mariage de la volaille et du fameux vin jaune. Aujourd'hui, avec son équipe, il apprête quelque 600 couverts par jour et fait bénéficier de sa créativité tous les VIP qui déjeunent au quotidien dans les 9 salons de direction du CGHH.

FRICASSÉE DE VOLAILLE DU NANT D'AVRIL AUX MORILLES ET VIN JAUNE

Préparation 25 minutes

Cuisson 3 heures

Pour 4 personnes
1 belle volaille de 1,6 kg
3 dl de vin jaune du Jura
100 g de beurre clarifié
5 dl de crème
500 g de morilles fraîches
1 botte d'estragon
Sel, poivre

Fond blanc
400 g de carottes
400 g d'oignons
1 bouquet garni
Sel, poivre

Recette

MARCHE À SUIVRE…

1. Découper la volaille en quatre ou huit pièces. Réserver au réfrigérateur.
2. Réaliser un fond blanc* avec la carcasse de la volaille.
3. Faire colorer la volaille au beurre et l'assaisonner avec du sel et poivre. Déglacer avec le vin jaune, faire réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille.
4. Cuire 30 a 40 minutes à frémissement puis retirer la volaille.
5. Faire réduire le liquide de cuisson de moitié. Ajouter les morilles préalablement blanchies. Intégrer la crème et faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère en bois.
6. Ajouter la volaille et réchauffer.
7. Au dernier moment, intégrer l'estragon émincé et servir avec une cassolette de riz blanc.

*Pour le fond blanc

1. Découper grossièrement la carcasse de la volaille. Débiter les oignons et les carottes en gros cubes.
2. Disposer les oignons et la carcasse dans un fait-tout. Recouvrir d'eau. Saler, poivrer. Porter à ébullition. Ecumer et laisser mijoter 2 bonnes heures.
3. Après une heure de cuisson, ajouter les carottes et le bouquet garni. Poursuivre à frémissement durant 1 heure.
4. Passer le fond blanc au chinois et récupérer le jus pour réaliser la sauce.

Poulet rôti

LES CONSEILS DU CHEF

Pour réaliser un poulet rôti parfait, Philip Romanato recommande de commencer par pocher la volaille entière dans un bouillon avec des légumes et une garniture aromatique durant 20 minutes. Après cette étape dont l'objectif est de resserrer les pores, le poulet doit être saisi au beurre clarifié dans une braisière sur une cuisse, puis l'autre, sur les filets et enfin sur le dos. Pour une volaille de 1,6 kilogramme, compter ensuite 1 heure 15 minutes de cuisson au four à 180 degrés sur chaleur tournante. Le poulet est cuit lorsque le jus qui s'écoule en piquant la base de la cuisse est clair.