



Crêpinettes croustillantes de volaille et d'épinards à la Tête de Moine AOC

Entrée pour 5 personnes - Recette de Jean-Marc Soldati - Hôtel-Restaurant du Cerf à Sonceboz

Ingrédients :

- 200 g de blanc de poulet*
- 250 g d'épinards
- 50 g de Tête de Moine AOC
- 5 feuilles de brik
- 100 g de persil frisé
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 rubans de vert de poireau
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de crème
- 20 g de beurre
- 20 g de beurre clarifié
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

* Jean-Marc Soldati recommande des suprêmes de volaille fermière, dont la chair est plus ferme et plus goûteuse que celle des élevages standard

Préparation :

- Équeuter et laver les épinards. Les assouplir 10 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée ; les récupérer à l'aide d'une écumoire, les plonger dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson, puis les égoutter soigneusement en pressant bien dessus.
- Effeuille le persil et le cuire 4 minutes dans la même casserole d'eau bouillante.
- Récupérer avec une écumoire et plonger dans le saladier d'eau glacée. Egoutter soigneusement.
- Rincer les rubans de poireaux à l'eau froide et les blanchir 10 secondes dans la casserole d'eau bouillante pour les attendrir. Les plonger dans le saladier d'eau glacée, les égoutter, les rouler, puis tailler des lanières de 2 mm de largeur - elles serviront à nouer les crêpinettes.



- Ciseler l'échalote, la faire suer 2 minutes dans 1 cs d'huile d'olive, ajouter les épinards, puis presser la gousse d'ail. Assaisonner en sel et poivre, retirer de la poêle. Ajouter la crème, gratter les sucs de cuisson et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste que 4 cs à soupe. Laisser refroidir.
- Couper le poulet en morceaux, saisir dans 1 cs d'huile d'olive à feu vif durant 1 à 2 minutes, puis tailler en gros cubes. Attention, la viande doit être juste saisie, encore moelleuse à l'intérieur.
- Couper la Tête de Moine en petits cubes. 20 g de beurre clarifié
- Mélanger les épinards, le poulet et la Tête de Moine à la crème réservée.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis mettre au frigo un quart d'heure. Ainsi, la farce sera moins humide et ne détrempera pas les feuilles de brik.
- Diviser la farce en cinq portions. Déposer sur la partie inférieure de la feuille de brik, recouvrir, bien serrer, puis rouler en serrant bien. Les crépinettes doivent avoir l'apparence de gros cigares. Nouer les extrémités avec les lanières de poireaux, puis couper 1 cm de chaque côté pour égaliser les bords.
- Préparer la sauce : réduire le fond de volaille d'un quart (il doit en rester 0,75 dl), ajouter le beurre, émulsionner au fouet. Hors du feu, ajouter le persil et mixer soigneusement. Filtrer à l'aide d'une passoire fine.
- Chauffer le beurre clarifié à feu moyen et dorer les crépinettes de tous les côtés durant 5 à 6 minutes au total. Éponger sur du papier absorbant et dresser sur les assiettes.
- Réchauffer rapidement la sauce et en ajouter 1 cs par assiette.
- Décorer, selon goût, de fines herbes (ciboulette, cerfeuil et aneth).

Le conseil du chef : cette recette peut être déclinée avec d'autres ingrédients, par exemple des champignons, des cuisses de grenouille, ou du ris de veau. On peut même en réaliser des versions sucrées avec des fruits (ananas, banane, pomme, etc.)

