



Crépinettes croccanti di pollame e spinaci con Tête de Moine AOC

Antipasto per 5 persone - Ricetta di Jean-Marc Soldati -
Hôtel-Restaurant du Cerf a Sonceboz

Ingredienti:

- 200 g di petto di pollo*
- 250 g di spinaci
- 50 g di Tête de Moine AOC
- 5 fogli di pasta brick
- 100 g di prezzemolo riccio
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 2 strisce di parte verde del porro
- 1 dl di brodo di pollo
- 1 dl di panna
- 20 g di burro
- 20 g di burro chiarificato
- Olio d'oliva
- Sale e pepe macinato fresco

*Jean-Marc Soldati consiglia i suprêmes di pollame allevato all'aperto, perché la loro carne è più soda e saporita rispetto a quella degli allevamenti standard.

Preparazione:

- Mondare e lavare gli spinaci. Sbollentarli per 10 secondi in una pentola grande con acqua salata bollente, poi scolarli con una schiumarola e immergerli in una ciotola con acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Scolarli bene e strizzarli.



- Sfogliare il prezzemolo e cuocerlo per 4 minuti nella stessa acqua bollente. Scolarlo con una schiumarola, immergerlo nell'acqua ghiacciata e scolarlo bene.
- Sciacquare le strisce di porro sotto acqua fredda e sbollentarle per 10 secondi per ammorbidirle. Immergerle nell'acqua ghiacciata, scolarle, arrotolarle e tagliarle a strisce di 2 mm di larghezza - serviranno per legare le crêpinettes.
- Tritare finemente lo scalogno e farlo appassire per 2 minuti in 1 cucchiaio di olio d'oliva. Aggiungere gli spinaci e lo spicchio d'aglio schiacciato. Condire con sale e pepe, poi togliere dal fuoco. Aggiungere la panna, deglassare i succhi di cottura e ridurre a fuoco medio fino a ottenere circa 4 cucchiai di salsa. Lasciar raffreddare.
- Tagliare il pollo a pezzi e rosolarlo a fuoco vivo per 1-2 minuti in 1 cucchiaio di olio d'oliva, poi ridurlo in cubetti grossi. La carne deve rimanere tenera all'interno.
- Tagliare il Tête de Moine a piccoli cubetti.
- Mescolare gli spinaci, il pollo e il Tête de Moine con la panna ridotta. Regolare di sale e pepe, poi mettere in frigorifero per 15 minuti per evitare che il ripieno inumidisca troppo la pasta brick.
- Dividere il ripieno in cinque porzioni. Disporre su un'estremità del foglio di pasta brick, ripiegare i lati e arrotolare stretto fino a ottenere dei cilindri compatti. Legare le estremità con le strisce di porro e tagliare 1 cm da ogni lato per uniformare i bordi.
- Preparare la salsa: ridurre il brodo di pollo di un quarto (ne deve restare circa 0,75 dl), poi aggiungere il burro ed emulsionare con una frusta. Fuori dal fuoco, aggiungere il prezzemolo e frullare fino a ottenere una salsa liscia. Filtrare con un colino fine.
- Scaldare il burro chiarificato a fuoco medio e dorare le crêpinettes su tutti i lati per 5-6 minuti in totale. Asciugare su carta assorbente e disporre nei piatti.
- Scaldare rapidamente la salsa e versarne 1 cucchiaio per piatto.
- Decorare a piacere con erbe aromatiche (erba cipollina, cerfoglio e aneto).

Il consiglio dello chef: Questa ricetta può essere personalizzata con altri ingredienti, come funghi, cosce di rana o animelle di vitello. Si possono anche realizzare versioni dolci con frutta (ananas, banana, mela, ecc.).

