



Jambonnette de poulet du Gers farcie aux langoustines

PAR MICHEL ARSSUFT

INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

3 cuisses de poulet du Gers Label Rouge (environ 1kg)
800 g de langoustines entières
25 cl de crème
10 cl de lait
1 oeuf
60 g de blancs de volaille
100 g de feuilles d'épinards
2 carottes
2 échalotes
50 g de gingembre
10 cl de Porto
4 cl d'Armagnac
pm: sel, poivre

Préparation :

Décortiquer les langoustines, en réserver 5 têtes pour la décoration.

Avec le reste des carcasses, ajouter les carottes, échalotes et gingembre, et faire suer le tout à l'huile d'olive. Flamber à l'Armagnac.

Ajouter 10 cl de Porto, réduire de moitié, mouiller avec 10 cl de lait et 10 cl de crème.

Laisser réduire.

Mixer le tout et passer la mixture au chinois.

Lier, assaisonner et réserver au chaud.

Désosser les cuisses de poulet.

Réaliser la farce avec 50 g de poulet, 60 g de queues de langoustines, l'oeuf, sel et poivre.

Mixer le tout puis ajouter la crème en mixant à nouveau 1 min.

Garnir les cuisses de poulet avec cette farce.

Ajouter les queues de langoustines enveloppées d'une feuille d'épinard.

Rouler les cuisses sur elles-même, puis les envelopper d'un papier aluminium bien serré.

Faire cuire 10 min à 180°C dans un four chaud; la température à coeur doit être de 48°C.

Laisser reposer 10 min au chaud.

Dressage :

Trancher la cuisse, dresser sur l'assiette, napper de sauce, ajouter les légumes de saison, assaisonner et servir.

