

Recette Poitrine de volaille à l'aigrette de damassons rouges

Cette recette proposée par Grégory Poirot met en valeur le damasson rouge et les produits de la région, aussi bien pour la volaille que pour les saveurs qui l'accompagnent

Ingrédients

- Poitrine de volaille
- Moutarde en grain aux damassons
- Pâte de filo

Aigrette aux damassons, pour 6 personnes

- 125g de miel de forêt
- 125g de fond de veau, ou de volaille
- 125g de coulis de damassons
- Vinaigre de damassons
- Maïzena
- Huile d'olive
- Quelques morceaux de damassons pour la décoration
- Fleur de sel

Recette

Inciser les poitrines de volaille dans le sens de la longueur, puis insérer la moutarde en grain aux damassons. Sans les saler, les faire rôtir dans une poêle à grand feu le temps qu'elles prennent la couleur

Préparer l'aigrette : Dans une casserole faire chauffer le miel jusqu'à l'arrivée de petites bulles, puis intégrer le coulis de damassons le fond de veau (ou de volaille) et laisser frémir. Ajouter un peu de vinaigre de damassons. A la fin, la Maïzena mélangée à un peu d'eau afin de donner un peu de consistance à la sauce et un filet d'huile d'olive. Réserver et laisser tiédir.

Envelopper les poitrines de volailles dans la pâte à filo que vous aurez pliée en deux pour la solidifier. Les rôtir dans la poêle pour amener le côté croustillant. Puis les enfourner 5 minutes à 200°

Pour le dressage de l'assiette, couper les poitrines en deux pièces en biais et les couper à la base pour les faire tenir debout. Verser un peu de sauce autour des pièces de volailles, quelques petits morceaux de damassons et ajouter un peu de fleur de sel sur les pièces de volailles.

Accompagner d'une petite salade, feuilles de chêne si ce plat est en entrée, ou purée de pommes de terre en plat principal.