

Verrine de volaille confite & crème de topinambour

Une bouchée élégante et raffinée, où la douceur veloutée du topinambour rencontre la richesse de la volaille confite. Un mariage subtil à déguster avec un vin blanc ou un rosé délicat de Provence.

Ingrédients :

- ✧ Suprême de volaille (idéalement en ballottine)
- ✧ Carcasses de volaille pour le jus
- ✧ Topinambours
- ✧ 1 oignon
- ✧ Huile d'olive
- ✧ Beurre
- ✧ 200 g de crème liquide
- ✧ Sauce soja



1. La crème de Topinambour

- Faites revenir un oignon fermement ciselé dans un filet d'huile d'olive.
- Ajoutez les topinambours épluchés et taillés, puis faites-les revenir doucement, sans coloration, pour conserver leur douceur naturelle.
- Incorporez une noix de beurre et la crème liquide. Laissez cuire 15 minutes, puis mixez pour obtenir un velouté lisse et onctueux, prêt à envelopper vos papilles.

2. La volaille confite

- Préparez vos suprêmes de volaille en ballottine et plongez-les 10 minutes dans l'eau frémissante.
- Terminez la cuisson dans une poêle avec un peu de beurre pour obtenir une surface dorée et fondante.

3. Le jus de volaille

- Avec les carcasses, réalisez un petit jus de viande parfumée.
- Ajoutez un trait de sauce soja pour une note subtilement umami.

4. Dressage en verrine

- Déposez au fond de chaque verrine une couche généreuse de crème de topinambour.

Ajoutez une tranche de volaille rôtie. Terminez avec un filet de votre jus de volaille pour sublimer l'ensemble.



★ Pour un accord parfait, accompagnez cette verrine d'un vin blanc de Provence légèrement boisé ou d'un rosé fruité. La richesse de la volaille et la douceur du topinambour créent un contraste élégant, qui mettra en valeur chaque note du vin.