

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS

X

POLLAME ALLEVATO ALL'APERTO, FINOCCHI, ARANCIA



INGREDIENTI

Per 6 persone

Preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

6 petti di pollame (pollo, faraona)
6 cuori di finocchi mignon
1 scalogno
40 cl di brodo di pollo
1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere
1 cucchiaio di semi di coriandolo
3 arance
Succo di limone
Burro
Sale, pepe, fiori di sale

500 g di finocchi
1 cipolla
30 cl di brodo vegetale
1 noce di burro
Olio d'oliva

*Di Valérie
Dadon*

Chef della Maison Ruinart



R



Mousseline di finocchio

Scaldare il brodo vegetale. Lavare, pelare e tagliare il finocchio. Pelare e sminuzzare la cipolla. Rosolare la cipolla in olio d'oliva, quindi aggiungere il finocchio. Versare il brodo vegetale fino a ricoprire il finocchio; aggiungere un pizzico di sale e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Trascorso questo tempo, scolare e conservare l'acqua di cottura. Inserire il finocchio cotto e il burro nel mixer e frullare il tutto, aggiungendo acqua di cottura per diluire la purea, se necessario. Mettere da parte il preparato. Aggiungere i cuori di finocchi mignon in una pentola, quindi versare il brodo

vegetale fino a ricoprirli e cuocere per 5 minuti. Scolare, tenendo da parte l'acqua di cottura. Far dorare i cuori di finocchio mignon in una padella con olio d'oliva, quindi sfumare con l'acqua di cottura fino a glassare le verdure. Sbucciare un'arancia e dividere a spicchi. Mettere da parte.

La salsa speziata

Tostare i semi di coriandolo. Spremere due arance. Pelare e tagliare finemente gli scalogni. Rosolare la cipolla in una casseruola con olio d'oliva; aggiungere i semi di coriandolo e il cardamomo in polvere. Sfumare con il succo d'arancia, lasciare ridurre e aggiungere 40 cl di brodo di pollo. Ridurre e

filtrare il preparato, regolando il condimento. Incorporare il burro sbattuto.

Il pollame

Preriscaldare il forno a 150°C. Condire i petti di pollo o di faraona con sale e pepe. Rosolare il pollame in una padella, con la pelle rivolta verso il basso. Quando la pelle risulta cotta e croccante, rosolare l'altro lato, quindi cuocere leggermente in forno per 10 minuti.

L'impiattamento

Disporre nel piatto una cucchiata di mousseline di finocchio e i finocchi mignon. Guarnire con spicchi d'arancia. Adagiare il pollame e aggiungere il succo di limone, quindi spolverare con scorze d'arancia.

I CONSIGLI DELLA CHEF Prediligere i finocchi mignon, noti per essere più teneri e meno fibrosi. Per renderli più confit, fare scottare a fuoco alto, aggiungendo un cucchiaino di miele. Quindi cuocere dolcemente a fuoco lento con un coperchio.

