

Poulet au lait, gnocchi fondant au fromage frais Pomme, cidre et tomme fraîche



Le Marché pour 4 personnes

4 filets de poulettes fermières
4 tranches de lard paysan
20g de tomme fraîche
Assaisonnements : sel de Guérande, poivre du moulin

Pour le lait de poule

80g de lait (qui a servi à poché les poules)
30g de crème liquide
2 jaunes d'œufs
30g de cidre fermier
80g d'huile de pépin de raisin

Pour les gnocchis

500g de fromage blanc
4 œufs
150g de farine
50g de farine de blé noir
Muscade râpé
2 pommes

Finition

½ l de lait
20g de beurre demi sel
½ botte de ciboulette



La recette :

Pour les gnocchis

Eplucher et tailler les pommes en petits dès

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le cidre et les farines.

Ajouter le sel, le poivre, la muscade râpée et les dès de pomme.

Laisser reposer quelques minutes.

Portez une casserole avec le 1/2l de lait salé à ébullition, à l'aide de deux cuillères, faire des quenelles avec la pâte à gnocchi et les déposer délicatement dans le lait chaud.

Quand elles remontent à la surface attendre 30 secondes et les égoutter elles sont cuites.

Pour le poulet

Déposer le poulet dans le lait très légèrement assaisonné, et monter tout doucement à température, sans jamais porter au frémissement.

Des que les filets sont voilés, récupérer 80g de lait pour le jus.

Pour le lait de poule

Mixer tous les ingrédients, puis tempérer sans faire bouillir, assaisonner et conserver au bain marie.

Dressage

Dans une poêle, faire fondre le beurre demi-sel, puis faire colorer les gnocchis, et les déposer dans quatre assiettes creuses, poser ensuite les tranches de lard pour les faire frire dans la poêle.

Tailler les blancs de poulets encore translucides et les déposer délicatement sur les gnocchis.

Donner un coup de mixer au lait de poule pour bien le faire mousser et arroser généreusement les gnocchis et la volaille.

Parsemer de ciboulette ciselée, déposer le lard, râper un peu de tomme fraîche et terminer avec quelques grains de fleur de sel de Guérande.