

# Suprême de palombe, tartelette de racines aux béatilles, poire et noix.



👤👤 2 PERS

Préparation : 1h

Prix ★★★★★

Difficultés ★★★★★

Type de plat : Plats de résistance, Viande

## Recette pour 2 personnes

### Ingrédients :

- 2 palombes
- 150g de pain aux figues
- 200g de peau de volaille
- 50g de riz
- 2 poires
- 1/2L de vin rouge
- 2 badianes
- 200g de sucre
- 1 canelle
- 150g de foie gras
- 300g de noix fraîche
- Crème PM
- 1 radis noir
- 2 radis
- 1 patate douce
- 1 cèleri boule
- 2 cerfeuil tubéreux
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 betterave
- Oignons PM

### Recette :

Habiller et vider les palombes et réserver les foies et les cœurs

Ficeler les palombes et les marquer sur le coffre

Lever les filets de palombes

Au moment les glacer dans le jus de palombe réduit et monté au beurre et le recouvrir avec le crunchy

### Le Crunchy :

Tailler finement du pain aux figues

Les étaler entre deux plaques et cuire 8 minutes à 170°

Réaliser des grattons de volailles en faisant fondre la graisse et en les poêlant

Réaliser du riz soufflé à l'aide d'un riz surcuit puis rincer puis sécher au four à 85° pendant une nuit et les frire dans une huile fumante

Mélanger tous les éléments en quantité égale et les broyer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

# Suprême de palombe, tartelette de racines aux béatilles, poire et noix.

## La poire :

- Eplucher des poires pérots
- Les mettre sous vide avec une marinade au vin rouge flambé sucre badiane et cannelle, laisser reposer 12h
- Les tailler en tranche épaisses et les retailler en deux
- Emporte piécer les cœurs de poires
- Au moment les snacker légèrement sur chaque face au beurre moussant

## La farce noix :

- Réaliser une farce a gratin avec les cœurs, les foies de palombes et le foie gras
- Ajouter une brunoise de noix fraîches torrifiées
- Au moment monter la farce en température et lier avec du jus de palombe et de la noix mixée.

## Tartelette de racines :

- Réaliser des fonds de tarte en pate brisé
- Disposer sur les fonds de tarte cuits un mélange tant pour tant farce a gratin et crème et parsemer de brunoise de noix torrifiées
- Détailler les légumes de formes différentes : radis noir, radis, patate douce, céleri, cerfeuil tubéreux, carottes, navet, betterave
- Centrifuger toutes les parures de racines, récupérer le jus et le faire réduire.
- Faire sécher les copeaux restants.
- Les blanchir dans le fond de palombe puis réduire et monter au beurre la cuisson
- Au moments suer les légumes à l'huile de noix puis les glacer avec la cuisson racine, de la main de buddha préalablement blanchie et de la pâte de noix
- Au moment enfourner la tartelette 4 minutes à 180° puis disposer les légumes en volumes et deux copeaux de mini betteraves à l'huile de noix

## Jus de palombes :

- Réaliser un fond brun de palombes avec les carcasses
- Le réduire à demi glace puis réserver
- Suer des oignons doux avec de la badiane et de la cannelle
- Déglacer au vin de marinade des poires et mouiller avec la demi glace de palombe
- Réduire légèrement puis lier si nécessaire

## Dressage :

Disposer la poire dans l'assiette.  
Cuire le filet de palombe dans le glaçage.  
Disposer le crunchy sur le dessus afin de recouvrir le filet.  
Mettre ces filets sur la poire, préalablement rempli de la farce de noix.  
Disposer la tartelette à l'opposé de la poire et des filets  
Tirer un trait de jus de racine réduit et parsemer de brisures de légumes.