

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

RECETTE DU NORD

SQUARÉMENT GOURMANDE



par le Chef
Stéphane HUYLEBROECK
et son épouse Coralie

en partenariat avec



SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



LE SQUARTERZOI DE VOLAILLE

AU PAVÉ BLEU DU NORD

Le waterzooï de volaille au pavé bleu du Nord



4/5 personnes



Facile



50 min

LE CONSEIL DU CHEF

- Dans l'assiette, disposez un fond de julienne de légumes avec un morceau de volaille et recouvrez de sauce. Ajouter les rattes du Touquet rissoles au four en accompagnement.

INGREDIENTS

- 1 volaille fermière
- 1 pavé bleu
- 3 carottes
- 3 poireaux
- 3 branches de céleri
- 1 oignon
- 500 g de rattes du Touquet
- 1 pot de crème fraîche
- 1 l de bouillon de volaille
(inclus dans la recette)
- 1 bouquet garni

PREPARATION

- 1/ Laver, éplucher et tailler en julienne les carottes, poireaux, branches de céleri et oignon.
- 2/ Garder les chutes de légumes pour le bouillon de volaille.
- 3/ Découper la viande et utiliser la carcasse pour confectionner 1 l de bouillon. Cuisson du fond de volaille pendant 30 minutes puis passer au chinois et réserver.
- 4/ Saisir les morceaux de volaille, saler, poivrer puis réserver.
- 5/ Faire revenir la julienne de légumes sans coloration.
- 6/ Poser les morceaux de viande et mouiller au bouillon.
- 7/ Laisser cuire 20 minutes à feu doux puis égoutter la viande et la julienne.
- 8/ Laisser réduire le bouillon de moitié et crémier.
- 9/ Ajouter le pavé bleu en morceaux.