



## Coeur de Cuvée 2004

### Suprême de poularde de Bresse, écrevisses et cèpes des bois

#### Pour 4 personnes :

20 écrevisses, 4 poulardes de Bresse, 6 petits cèpes, huile et beurre clarifié, sel, poivre du moulin

**Court bouillon :** 1/2 poireau , 1 échalote, 1 carotte, 5cl de vin blanc , 1 cuillère à café de poivre en grain , 5cl de vinaigre de vin

**Bisque :** 2 échalotes, 1 blanc de poireau, , 1 tomate, 10 cl de vin blanc , 5 cl de crème fraîche liquide, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates

**Ecrevisses :** Préparer 2,5l de court bouillon avec les légumes coupés grossièrement, le poivre en grains et le vin blanc. Saler abondamment. Porter à ébullition et cuire à feu doux 30 min. Passer au chinois et ajouter le vinaigre. Rincer abondamment les écrevisses à l'eau froide. Avant cuisson, châtrer les écrevisses à l'eau froide (retirer l'intestin ou boyau).

Pour cela maintenir l'écrevisse sur la planche en la tenant par le coffre. Tourner l'écaille centrale de la nageoire caudale pour la désolidariser de la queue puis tirer délicatement pour retirer l'intestin. Plongez les écrevisses châtrées dans le court bouillon et laissez cuire 3 minutes à frémissement. Décortiquer les écrevisses, gardez 4 écrevisses avec la tête pour la présentation de l'assiette.

**Bisque d'écrevisses :** Faire suer les échalotes ciselées dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Ajouter les têtes et les pinces des écrevisses décortiquées, 1 blanc de poireau ciselé et 1 tomate en rondelles. Faire revenir 5min en remuant bien et déglacer avec le vin blanc. Mouiller à hauteur avec environ 1l d'eau et laisser réduire de 2/3. Passer au chinois. Prendre 20cl de ce jus de crustacés, ajouter la crème liquide et le concentré de tomates. Rectifier l'assaisonnement.

**Poularde :** Passer les poulardes au chalumeau pour griller les plumes restantes. Retirer les cuisses et lever ensuite les suprêmes avec les ailes (les carcasses pourront être utilisées pour réaliser un fond de blanc de volaille). Découvrir l'os attaché au suprême sur 4cm. Désosser les 4 ailerons et les farcir avec dans chacun. Bien les refermer avec de la ficelle . Saisir les suprêmes dans une poêle avec de l'huile/beurre clarifié jusqu'à coloration de la peau. Baisser le feu et cuire 15 min à l'étouffer pour garder une chair moelleuse. Procéder de même avec les ailerons farcis dont la cuisson est beaucoup plus rapide.

**Cèpes :** Choisir 6 cèpes (de la taille d'un bouchon de Champagne idéalement). les nettoyer et les couper en deux. Les saisir à l'huile d'olive juste avant dressage. saler.

**Dressage :** Sur une assiette rectangulaire et chaude déposer au centre un trait de bisque d'écrevisses. de part et d'autre, placer le suprême coupé en biseau en 4 morceaux, les écrevisses décortiquées et les demi-cèpes. Placer enfin le manchon et l'écrevisse avec les pinces et la tête.

Association avec le Coeur de Cuvée 2004 : Il s'agit d'un accord classique, un «contraste renforcé» avec l'acidité et le gras du côté du vin et le gras et le sel du côté du mets. Les textures se marient sans problème dans une sensation caressante , mais serrée et sans mollesse. La pureté de la cuvée est ainsi préservée , tout comme son dynamisme. Ecrevisses et cèpes apportent de la profondeur et une petite note d'évolution aromatique.

«Champagne & Gastronomie», par Franck Wolfert & Richard Marchal, recette de Patrick Michelin