

Volaille en gelée et mayonnaise au fenouil

On commence cette recette l'avant veille car il va falloir dans un premier temps dégraisser le bouillon après une nuit au frais puis la prise de la gelée prendra également une douzaine d'heures...



Volaille en gelée et mayonnaise au fenouil

Ingrédients pour une terrine (25 cm de long, 7 cm de large et 9 cm de haut, type moule à cake)

- 12 ailes de poulet

Pour le bouillon (à préparer la veille pour pouvoir le dégraisser)

- deux carottes coupées en morceaux
- un poireau lavé et coupé en morceaux
- une branche de céleri coupée en morceaux
- un oignon coupé en morceaux
- deux cuillerées à soupe de graine de fenouil (si vous n'en trouvez pas dans le commerce mixez tout simplement des graines de fenouil)
- quelques grains de poivre
- un bouquet garni (persil, thym)

Pour la garniture

- une courgette
- un fenouil
- un poivron
- 120 g olives vertes ou noires dénoyautées
- une cuillerée à soupe rase de poudre de fenouil (si vous n'en trouvez pas dans le commerce mixez tout simplement des graines de fenouil)
- un gros bouquet de basilic

Pour la gelée:

- un demi litre de bouillon de cuisson des ailes de poulet
- 6 feuilles de gélatine donc 12 g

Pour la mayonnaise au fenouil: pour réussir votre mayonnaise à tous les coups retrouvez tous les trucs et astuces en cliquant **ICI)**

- une cuillerée à soupe rase de fenouil en poudre (si vous n'en trouvez pas dans le commerce mixez tout simplement des graines de fenouil)
- 2 jaunes d'œuf
- 20 cl d'huile de pépin de raisin mélangée à 5 cl d'huile d'olive de très bonne qualité

- une belle cuillerée à soupe de moutarde Savora
- une cuillerée à soupe rase de vinaigre
- sel et piment d'Espelette

Préparation

- On commence l'avant veille avec le bouillon car il va falloir le dégraisser. Déposez dans une cocotte les ailes de poulet et tous les éléments du bouillon à savoir: deux carottes coupées en morceaux, une branche de céleri coupée en morceaux, un poireau lavé et coupé en morceaux, un oignon coupé en morceaux, deux cuillerées à soupe de graine de fenouil, quelques grains de poivre et un bouquet garni (persil, thym). Surtout ne salez pas. Recouvrez juste à hauteur avec de l'eau. Laissez cuire à petit bouillon pendant une heure.



Recouvrez à hauteur d'eau

- Passez le bouillon au tamis et réservez-le au frais pendant 12 heures. Une pellicule de graisse gélifiée va se former à la surface et vous pourrez l'enlever facilement avec une cuillère.



Passez le bouillon au tamis

- Ôtez la peau, les os et les cartilages des ailes et ne gardez que la chair que vous réservez également au frais jusqu'au lendemain.



Prélevez la chair du poulet

- Le lendemain matin ôtez la graisse qui s'est formée sur le bouillon. Puis remettez-le sur le feu et faites-le réduire d'un tiers. Il doit vous en rester environ un demi litre. Réservez.



le lendemain ôter la graisse
formée sur le dessus du
bouillon

- Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes.



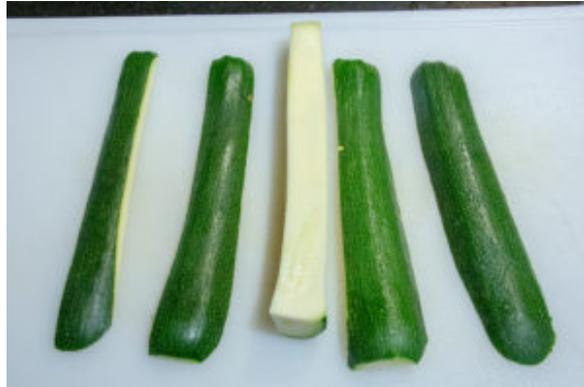
hydratez les feuilles de
gélatine

- Pour la garniture: Détaillez le poivron en tout petits dés et plongez les dés dans un bain d'eau bouillante pendant 3 minutes. Puis plongez-les dans un bain d'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Égouttez et réservez.



Blanchissez les dés de
poivron

- Prélevez des lamelles sans pépins sur les 4 côtés de la courgette. Le cœur contient les graines qui n'ont aucun intérêt gustatifs.



Prélevez les 4 côtés de la courgette

- Si vos lamelles de courgette sont trop épaisses, tranchez-les dans la longueur pour les affiner.



Si vos lamelles de courgettes sont trop épaisses tranchez-les dans la longueur pour les affiner

- Puis détaillez les lamelles de courgette en bâtonnets puis en fine brunoise.



Puis détaillez les lamelles de courgette en fine brunoise

- Plongez les dés de courgettes dans un bain d'eau bouillante pendant 2 minutes. Puis plongez-les dans un bain d'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Égouttez et réservez.



Plongez les dés de courgettes dans un bain d'eau bouillante pendant 2 minutes

- Détaillez le fenouil également en tout petits dés . Procédez comme si vous ciseliez un oignon: coupez-le en deux et effectuez deux ou trois coupes horizontales dans l'épaisseur sans les découper complètement.



Effectuez deux ou trois coupes dans l'épaisseur du fenouil

- Puis effectuez plusieurs coupes verticales espacées de 2 mm toujours sans les découper complètement.



Puis effectuez plusieurs coupes verticales

- On termine en taillant maintenant de tout petits dés. Comme précédemment plongez les dés de fenouil dans un bain d'eau bouillante pendant 3 minutes. Puis plongez-les dans un bain d'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Égouttez et réservez.



Ciselez le fenouil

- Ciselez les feuilles de basilic.



Ciselez les feuilles de basilic

- Dénoyautez les olives et coupez-les aussi en fine brunoise.



Dénoyautez les olives et coupez-les aussi en fine brunoise

- Mélangez l'ensemble des éléments: courgette, fenouil, poivron, basilic et olives en n'oubliant pas la poudre de fenouil; salez et poivrez.



Mélangez l'ensemble des éléments

- Faites chauffer le bouillon dégraissé. Rectifiez son assaisonnement. Égouttez bien la gélatine et versez-la dans le bouillon chaud mais pas bouillant. Mélangez bien.



Ajoutez la gélatine au bouillon

- Remplissez la terrine en versant un peu de bouillon, un peu de garniture mélangée aux morceaux de poulet, un peu de bouillon, etc... jusqu'à la remplir complètement; Mettez au frais pendant au moins 12 heures.



Remplissez la terrine

- Démoulez délicatement la terrine en la renversant sur un plat.



Démoulez délicatement la terrine

- Montez la mayonnaise et incorporez-y la poudre de fenouil.



Montez la mayonnaise au fouet

Dressage

- Coupez de belles tranches: attention la gelée est fragile donc utilisez un couteau bien aiguisé et une spatule! Servez avec la mayonnaise et quelque feuilles de salade...



Volaille en gelée et mayonnaise au fenouil

Petits conseils pour une bonne utilisation de la gélatine

- La plupart des feuilles de gélatine que l'on trouve dans les super marché font 2 g. Cependant en fonction des fabricants leur poids peut varier de 1 g à 2 g. Donc pesez-les...Quand on en utilise beaucoup il peut y avoir une différence significative pour le résultat!
- Hydratez toujours avec suffisamment d'eau: idéalement 7

fois son poids en eau froide.

- Laissez hydrater suffisamment.
 - Égouttez-la bien pour éviter de rajouter trop d'eau à votre préparation
 - Ne versez jamais la gélatine dans un liquide bouillant car sinon elle perdra de son pouvoir gélifiant : température idéale entre 55° et 60°.
 - Mélangez bien quand vous l'avez incorporée dans le liquide chaud jusqu'à ce qu'elle ait entièrement fondu.
-

Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrmente également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.



Gelée de citron à la verveine

Ingrédients :

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel :

- un thermomètre de cuisson

Préparation:

- Taillez les 3 citrons en petits dés.



Coupez les citrons en petits cubes

- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.



Pressez le jus du citron

- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.



Versez le jus dans un
casserole avec les dés de
citrons

- Ajoutez alors le sucre et l'eau.



Ajoutez alors le sucre et
l'eau.

- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.



Cuire à 102 °

- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.



Filtrez alors au travers
d'une passoire fine

- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).



Gelée de citron à la
verveine

Et voici un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Pour la recette cliquez [ici](#)

