

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver

La recette d'aujourd'hui est inspirée d'une recette du chef Julien Lahire du Moulin Hideux (Noirefontaine, Belgique), premier membre des Relais & Châteaux hors de France. Le chef Julien Lahire est également, avec le chef Pascal Devalkeneer du Chalet de la Forêt (Bruxelles), juré des candidats de la nouvelle émission « Duels en cuisine » de la RTBF.



Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant [ici](#).

Ingrédients: (pour environ 8 personnes)

Pour les quenelles:

- 300 gr de blanc de poulet
- 300 gr de crème fraîche liquide
- 2 blancs d'œuf
- 150 gr de foie gras frais
- 15 gr de sel

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 200 gr de foie gras frais
- 3 dl de fond de veau
- 3 dl de crème fraîche liquide
- 10 cl de porto
- sel, poivre

Pour la garniture: la garniture ne fait pas partie de la recette originale. Je l'ai rajoutée car elle s'harmonise parfaitement au foie gras en cette saison de fêtes et en fait un plat principal complet.

- 200 gr de marron
- une grosse échalote
- des noisettes (sans la peau)



Ingrédients

Difficulté: moyenne

Préparation:

1/ les quenelles

- Séparez les blancs des jaunes. Vous n'avez pas besoin des jaunes pour cette recette (profitez-en pour faire une bonne mayonnaise maison).



Séparez les blancs des jaunes.

- Coupez le foie gras (150 gr) en petits dés. Réservez au frais.



Coupez le foie gras (150 gr) en petits dés

- Coupez grossièrement le poulet en morceaux.



Coupez grossièrement les poulet en morceaux.

- Mixez finement le poulet. Si vous possédez un robot cuisinier type KitchenAid ou Kenwood utilisez de préférence le hachoir (grille fine): la chair du poulet sera plus moelleuse.



Mixez finement le poulet.

- Débarrassez dans un grand bol. A l'aide d'une spatule, incorporez les blancs d'œuf et le sel. Bien mélanger: la masse doit être bien homogène.



A l'aide d'une spatule incorporez les blancs d'œuf et le sel.

- Puis incorporez la crème. Mélangez bien. Poivrez selon votre goût.



Puis incorporez la crème.

- Rajoutez les dés de foie gras au mélange. La préparation pour les quenelles est prête: la cuisson se fait au dernier moment. Réservez au frais.



Rajoutez les dés de foie gras au mélange

2/la sauce

- Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.



Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.

- Ciselez finement les 2 échalotes.



Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.



Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre

- Rajoutez le porto.



Rajoutez le porto

- Ajoutez le foie gras.



Ajoutez le foie gras

- Puis ajoutez le fond de veau (3 dl). Réduisez le mélange

de moitié.



Puis ajoutez le fond de veau. Réduire le mélange de moitié.

- Ajoutez enfin la crème (3 dl) et faites encore réduire d'un tiers.



Rajoutez la crème

- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.



Mixer avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce.

3/ La garniture

- Faire griller les noisettes à sec au four à 160°. Surveillez la cuisson (environ 10 mn): les noisettes doivent être dorées mais pas brûlées!



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes ont refroidi, mettez les dans un sac plastique et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour en faire des éclats. Réservez.



Écrasez les noisettes

- Ciselez finement la dernière échalote.



Ciselez les échalotes

- Faire revenir l'échalote dans un peu de beurre.



Faire revenir les échalotes
avec une noix de beurre

- Rajoutez les châtaignes. Salez et poivrez.



Rajoutez les chataignes

- Ajoutez les **3/4** des noisettes concassées et réservez (le dernier quart des noisettes servira au moment du dressage). Vous réchaufferez la garniture au moment de servir.



Ajoutez les noisettes concassées et réservez*

4/Cuisson des quenelles

Je cuis les quenelles au dernier moment.

Faites chauffer de l'eau à frémissement. Puis à l'aide de deux cuillères à soupe, formez de belles quenelles que vous plongerez avec délicatesse dans l'eau frémissante.



- Entre deux quenelles, rincez toujours vos cuillères dans un récipient d'eau chaude. Si vous ne le faites pas les quenelles suivantes vont finir par coller à la cuillère et auront du mal à se décoller dans l'eau de cuisson...



Rincez les cuillères

- Les quenelles cuisent deux à trois minutes de chaque côté: elles flottent à la surface du bain et il faut les tourner à mi cuisson de manière à ce que la face qui n'était pas en contact avec l'eau se retourne et puisse

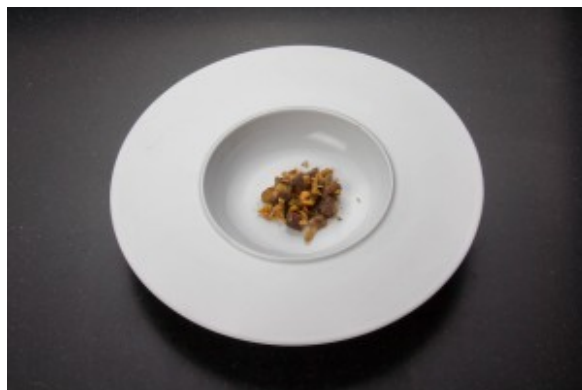
cuire également. Les quenelles sont cuites lorsqu'elles résistent à la pression du doigt. Au fur et à mesure de la cuisson réservez les quenelles au four à 70° après les avoir égouttées.



Égouttez les quenelles à la sortie du bain.

Dressage:

- Réchauffez votre sauce et donnez lui un dernier coup de mixeur.
- Déposez un peu de garniture au fond de l'assiette de présentation.



Déposez un peu de garniture au fond de l'assiette

- Puis ajoutez les quenelles.



Puis ajoutez les quenelles

- Versez la sauce sur les quenelles.



Versez la sauce sur les
quenelles

- Saupoudrez d'éclats de noisette. Il ne reste plus qu'à déguster!



Saupoudrez d'éclats de
noisettes.

Et à la semaine prochaine pour une nouvelle recette de foie gras!

Vous aimez le foie gras: retrouvez les autres recettes sur le sujet en cliquant **ici**