

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS X VOLAILLE, FENOUIL, ORANGE



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

6 suprêmes de volaille
6 mini fenouils
1 échalote
40 cl de bouillon de volaille
1/2 c. à thé de cardamome en
poudre
1 c. à soupe de graines de
coriandre
3 oranges
1 jus de citron
Huile d'olive
Beurre
Sel, poivre, fleur de sel

500 gr de fenouil
1 oignon
30 cl de bouillon de légumes
1 noix de beurre
Huile d'olive

*Par
Valérie Radou*

Cheffe de
la Maison Ruinart



La mousseline de fenouil

Mettre à chauffer le bouillon de légumes. Laver, éplucher et émincer le fenouil.

Eplucher et émincer l'oignon.

Suer l'oignon à l'huile d'olive,

ajouter le fenouil. Verser le

bouillon de légumes jusqu'à hauteur, laisser cuire à petit feu.

Ajouter une pincée de sel et cuire pendant 20 minutes.

Au terme de la cuisson, égoutter en gardant le jus de cuisson.

Verser le fenouil et le beurre dans le blender et mixer, ajouter du jus de cuisson pour détendre la purée, si besoin.

Réserver de côté. Mettre les mini-bulbes de fenouil dans une casserole, recouvrir de bouillon de légumes jusqu'à hauteur et laisser cuire pendant 5 minutes.

Egoutter (garder le jus de cuisson) et colorer dans une poêle avec de l'huile d'olive, et déglacer avec le jus de cuisson pour glacer les légumes. Zester l'orange restante et lever les segments. Mettre de côté.

La sauce aux épices

Torréfier les graines de coriandre.

Presser le jus de 2 oranges.

Eplucher et ciseler l'échalote.

Faire suer l'échalote dans une casserole avec de l'huile d'olive, ajouter les graines de coriandre, la cardamome.

Déglacer avec le jus d'orange, laisser réduire et ajouter 40 cl de bouillon de volaille. Laisser réduire. Filtrer et vérifier l'assaisonnement, monter au

beurre.

La volaille

Préchauffer le four à 150 degrés.

Assaisonner les suprêmes avec le sel et poivre.

Rôtir la volaille dans une poêle, en démarrant coté peau.

Retourner lorsque la peau est bien croustillante, saisir l'autre côté et enfourner doucement pendant 10 minutes

Le dressage

Déposer une cuillère de mousseline de fenouil, disposer les demi-fenouils, Ajouter les morceaux d'oranges. Dresser la volaille et ajouter le jus, parsemer de zestes d'orange.

TOUR DE MAIN Préférer les petits fenouils, plus tendres et moins fibreux. Pour qu'ils soient plus confits, les saisir à feu vif, ajouter une cuillère de miel puis les faire lentement mijoter à feu doux et à couvert.



www.ruinart.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération