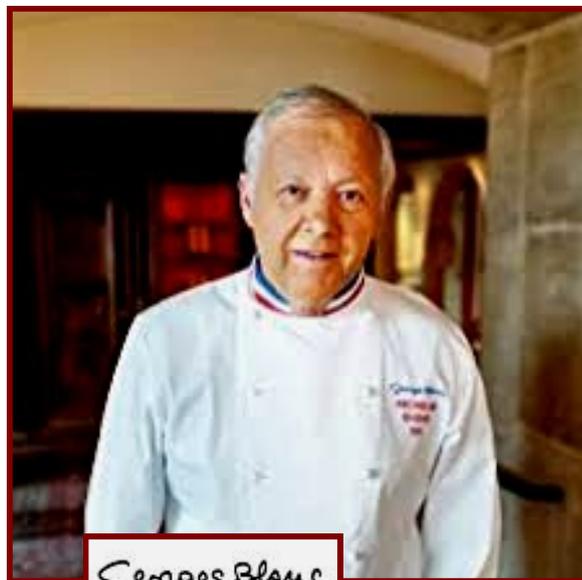


Pot au feu de Dinde de Bresse à la fleur de sel et à l'huile de noix

Garniture aromatique

- 4 carottes
- 3 navets
- 1 poireau
- 2 blancs de poireaux
- 2 branches de céleri-branche
- 2 oignons
- 1 gros oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 talon de jambon de bayonne
- 150 g de pommes de terre
- 24 petits oignons
- 1/2 chou
- sel, fleur de sel et poivre



Georges Blanc

Ingrédients pour 10 personnes

- 1 dinde de Bresse de 4.00 kg environ
- 10 cl d'huile de noix
- 400 g de culotte de boeuf
- 250 g de plat de côtes
- 200 g d'os à moelle
- 5 l de fond de volaille

Préparation

Placer dans une grande marmite la culotte, le plat de côte et les os à moelle (enveloppés dans un linge). Mouiller avec 5 l de fond de volaille.

Porter à ébullition puis écumer soigneusement. Ajouter les éléments de de la garniture aromatique, les oignons étant d'abord dorés au four. Laisser cuire 1h30.

Placer à l'intérieur de la dinde de Bresse, un gros oignon, un bouquet de persil et le talon de jambon. Brider la dinde et la plonger dans la marmite.

Puis, faire cuire pendant 2h30 environ en maintenant une petite ébullition.

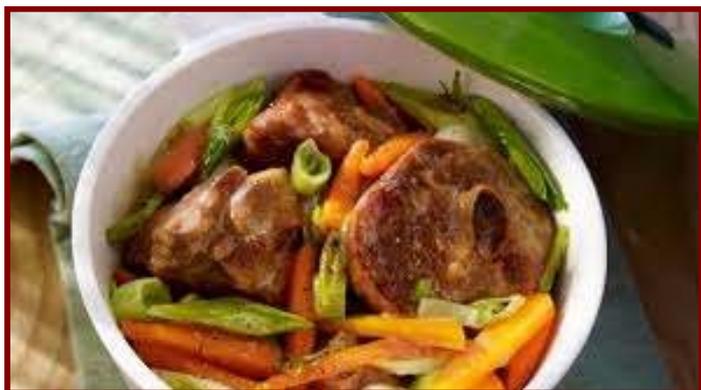
Pendant ce temps, préparer les légumes : tourner les carottes, les navets et les pommes de terre ; tailler en tronçons les blancs de poireaux et le céleri ; éplucher les petits oignons et le chou ; laver ce dernier, le blanchir puis plonger le dans la marmite et laisser cuire.

Cuire tous les légumes séparément, couverts du bouillon de la marmite, jusqu'à ce que chacun arrive à tendreté.

Quand les viandes sont cuites, les retirer de la marmite.

Prélever les cuisses de dinde et enlever les pilons. Lever les filets tout en prenant garde que les ailerons ne s'en détache pas.

Découper la culotte et le plat de côte.



Enlever les os du lingé et dresser le tout sur un plat de service.

Maintenir au chaud.

Egoutter le chou et déposer le au centre d'un plat rond. Disposer ensuite autour les autres légumes bien chauds.

Mettre dans une casserole 1 litre de bouillon de cuisson dégraissé et ajouter l'huile de noix. Verser le tout dans une saucière.

Servir de suite en présentant à part viande, légumes et sauce, et pour chaque convive une petite coupelle remplie de fleur de sel à utiliser au gré pour ses légumes et sa viande.



Accord Mets et Vins

- Bugey rouge Gamay ou Pinot
- Macon Mancey
- Givry 1er Cru

Georges Blanc dans sa cuisine

Recette extraite du
« Grand Livre de la Volaille » de Georges Blanc
(Edition Robert Laffont)



Georges Blanc dans son restaurant

