



Blanc de poulet et sa purée de courge à la cannelle, brisure de poitrine fumée au sirop d'érable et châtaignes

Pour 6 personnes

Ingédients

Pour la purée de courge

- 1,2 kg de courge
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de noix de muscade
- 1/4 c. à café de clou de girofle
- 15 g de beurre
- Sel

Pour la brisure de poitrine fumée

- 6 tranches de poitrine fumée
- 50 ml de sirop d'érable

Pour le blanc de poulet

- 6 blancs de poulet Huile d'olive
- Paprika

- Sel
- 50 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 150 g de châtaignes
- Poivre
- Persil

Purée de courge

1. Épluchez et coupez la courge en morceaux. Placez les morceaux dans le panier vapeur, versez 300ml d'eau dans la cuve du robot puis disposez le panier au-dessus.
2. Lancez le programme Slow Cook P1 à 100°C pendant 30 minutes.
3. Retirez le panier vapeur, videz l'eau puis versez les morceaux de courge dans la cuve du robot muni du couteau hachoir Ultrablade.
4. Lancez le robot vitesse 8 pendant 5 minutes.
5. Ajoutez le mascarpone, les épices, le beurre et du sel, puis lancez le robot vitesse 8 pendant 3 minutes.
6. Conservez la purée au chaud dans le robot.
7. Pendant que la courge cuit, préparez la poitrine fumée.

Brisure de poitrine fumée

1. Préchauffez le four à 180°C. Disposez les tranches de poitrine fumée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
2. Badigeonnez les tranches de sirop d'érable à l'aide d'un pinceau, puis retournez les et répétez l'opération. Enfournez 10 minutes. Laissez ensuite les tranches refroidir complètement. Hachez-les grossièrement.

Blanc de poulet

1. Verser un peu de paprika, de sel et d'huile d'olive sur chaque filet de poulet. Badigeonnez bien sur toutes les faces.
2. Mettez 6 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-la fortement chauffer.
3. Disposez les filets dans la poêle et saisissez-les pendant 3 minutes. Retournez les filets, baissez légèrement le feu.
4. Ajoutez le beurre, les gousses d'ail et les châtaignes.
5. Arrosez régulièrement le poulet avec le beurre et poursuivez la cuisson encore 3 minutes.
6. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau, éteignez le feu et laissez l'eau s'évaporer doucement.

Dressage

1. Versez la purée au centre de l'assiette, disposez dessus un blanc de poulet coupé en deux.
2. Parsemez le poulet de brisures de poitrine fumée puis ajoutez quelques châtaignes.
3. Versez un peu de jus de cuisson.
4. Poivrez légèrement et ajoutez un peu de persil haché.

Une recette de Plus une Miette pour Companion de Moulinex.