



**Volaille fermière aux champignons, abattis et mourois des oiseaux**  
*Une recette de David Gallienne, chef étoilé du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny (27)*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 1 volaille de 1,8 à 2 kg
- 100 g de shiitake
- 100 g de champignons de Paris
- Beurre
- Sel, poivre
- Bouquet garni (thym, laurier)
- Garniture aromatique (carotte, vert de poireau, oignon clouté)
- 200 g de crème épaisse
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de Viandox
- Mourois des oiseaux PM
- Tuile de pain PM
- 100 g de gésiers confits

*Pour le gâteau de foies de volaille*

- 200 g de foies de volaille
- 2 œufs
- 350 g de crème liquide
- Cognac PM
- 2 échalotes

1. Mettre à cuire la volaille comme un poulet au pot en mouillant à hauteur avec la garniture aromatique et le bouquet garni.
2. Sauter les foies de volaille vivement avec l'huile d'olive et les échalotes émincées. Flamber au Cognac. Mixer avec la crème et les œufs. Assaisonner et passer au chinois étamine. Cuire à 80° C au bain-marie dans des assiettes creuses.
3. Sauter au beurre les champignons. Saler et poivrer.
4. Réaliser la sauce crémeuse. Réduire de 50% le jus de cuisson de la volaille. Suer l'échalote au beurre, ajouter la réduction, crémer et mettre le Viandox. Mixer.
5. Effiloche la volaille.
6. Dresser harmonieusement et décorer avec le mouron des oiseaux et quelques petites tuiles de pain, les gésiers confits et couper la chair de volaille.