

INGREDIENTS

POUR

4 PERSONNES

- 4 cuisses de volaille (poulet)
- 200 grammes de foie gras frais
- 20 grammes de truffes (facultatif)
- 4 figues (ou pommes ou mandarines)
- 10 centilitres d'armagnac
- 10 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel (acacia ou romarin)
- Sel, poivre
- 5 centilitres de Banyuls (facultatif)

RECETTE

PILON GASCON

PRÉPARATION

Désosser les cuisses ou demander à son volailler de le faire, saler poivrer l'intérieur et l'extérieur des cuisses, farcir de foie gras frais et lamelles de truffe (facultatif) ajouter quelques gouttes d'armagnac, fermer les cuisses (les ficeler) filmer et réserver au frais 24 h.



Le lendemain allumer le four (th 160°/170°).

Chauffer l'huile dans un plat à rebords, mettre les cuisses et les dorer sur toutes les faces avec le reste d'armagnac les flamber, cuire au four 25 mn à 160°.

Arroser fréquemment en cours de cuisson.

10 mn avant la fin de cuisson, faire fondre le beurre dans une poêle, à consistance mousseuse ajouter le miel et les figues coupées en 4.

A la sortie du four, dresser les cuisses avec les figues sur un plat de service accompagné de pommes de terre sautées.

PETIT PLUS : on peut déglacer en fin de cuisson les figues avec du banyuls

INGREDIENTS

POUR

4 PERSONNES

- 600 grammes de fruits frais (fraises, framboises, cerises)
- 180 grammes de sucre (poudre ou cristal)
- 80 centilitres de jus (oranges ou abricots)
- 20 centilitres de Campari
- 4 boules de glace (vanille ou autre)
- 50 grammes de beurre
- 20 centilitres de crème fraîche épaisse
- Feuilles de menthe (pour le décor)
- vanille (gousse ou extrait)

RECETTE

FRUITS ROUGE MINUTE

PRÉPARATION

Monter la crème fraîche épaisse avec 50 grammes de sucre et la vanille réserver la chantilly au frais dans une poche munie d'une douille cannelée.



Laver rapidement les fruits, égoutter et enquêter réserver.

Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre, à consistance mousseuse, verser les fruits et remuer délicatement, ajouter 50 g de sucre, cuire 1 minute et demi à feu moyen, dresser dans les assiettes et réserver.

Déglacer la poêle avec le jus d'oranges puis laisser réduire d'un tiers, ajouter le Campari et le reste du sucre, amener à consistance sirupeux, verser sur les fruits et décorer avec, glace vanille, chantilly et la menthe fraîche.

SERVIR AUSSITÔT.