

# **Autour de la Bresse et de la girolle – Roulé de poulet de Bresse à la crème et aux girolles – Beurre de Bresse aux girolles – Raviole de girolles au carvi**

Par Stéphanie Clinard



## **Ingrédients**

### **Pour le roulé de poulet de Bresse aux girolles et le croustillant de peau de poulet de Bresse :**

- 2 blancs de poulet de Bresse avec peau
- 20 g de crème de Bresse épaisse AOC
- une trentaine de pluches de persil plat
- 40 g de girolles
- 30 g de beurre de Bresse AOC
- sel de Guérande
- poivre blanc

### **Pour le beurre de girolles :**

- 70 g de beurre de Bresse AOC
- 50 g de girolles

- une vingtaine de pluches de persil plat
- sel de Guérande
- poivre blanc

#### Pour les ravioles aux girolles :

- 50 g de girolles
- 1 petite échalote
- 10 g de beurre de Bresse AOC
- 1/2 cuillerée à café de graines de carvi
- 8 carrés de pâte à raviole
- 1 jaune d'oeuf
- 1 litre de bouillon de volaille
- sel
- poivre blanc

#### Pour la finition :

- 10 g de girolles
- une vingtaine de pluches de persil plat
- 20 g de crème de Bresse épaisse AOC

#### Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Ôter la peau des blancs de poulet, les disposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé, en les étirant au maximum. Recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé, puis d'une autre tôle, et faire cuire au four pendant 20 minutes.

2. Préparer l'ensemble des girolles de la recette : essuyer délicatement les champignons avec un torchon fin, sans les passer sous l'eau. Couper l'extrémité des pieds. Dans une poêle, disposer 20 g de beurre de Bresse AOC, et faire revenir les girolles sur feu doux pendant environ 10 minutes. Réserver les plus petits champignons pour la décoration finale de l'assiette.

3. Préparer le beurre de girolles : écraser à la fourchette 50 g de beurre de Bresse AOC pommade. Couper 50 g de girolles cuites en petits dés, couper finement les pluches de persil et ajouter girolles et persil au beurre de Bresse. Saler et poivrer légèrement. Répartir dans des moules en silicone en forme de demi-sphère et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

4. Préparer le poulet : aplatir les blancs de poulet avec un rouleau à pâtisserie après les avoir placés entre deux feuilles de papier sulfurisé. Etaler sur le dessus la crème de Bresse épaisse, saler et poivrer légèrement. Disposer les pluches de persil sur l'ensemble de la surface, puis recouvrir des girolles cuites. Rouler le blanc de poulet dans du papier film, bien serrer et faire un noeud à chaque

extrémité. Faire cuire le roulé dans une casserole d'eau frémissante pendant environ 30 minutes. Retirer le poulet du papier film. Disposer le beurre de Bresse dans une poêle sur feu moyen et le faire dorer environ 10 minutes en arrosant constamment avec le beurre fondu.

5. Préparer les ravioles : éplucher et couper finement l'échalote. La faire revenir dans le beurre de Bresse sur feu moyen. Ajouter les girolles coupées en petits dés et faire revenir quelques minutes. Hors du feu, ajouter les graines de carvi, saler et poivrer légèrement. Disposer une noix de préparation aux girolles sur un carré de pâte à raviole. Badigeonner de jaune d'oeuf sur le tour et recouvrir d'un autre carré de pâte. Faire pression pour souder les bords en évacuant l'air au maximum. Découper la raviole avec un emporte-pièce pour lui donner une forme ronde. Faire cuire les ravioles 2 à 3 minutes dans le bouillon de volaille frémissant.

6. Préparer la crème au persil : ciseler finement les pluches de persil, les ajouter à la crème. Saler et poivrer.

7. Procéder au dressage : sur une grande assiette de service, disposer les roulés de poulet coupés en deux, ainsi que les ravioles. Ajouter une demi-sphère de beurre de Bresse aux girolles. Ajouter quelques touches de crème de Bresse au persil, ainsi que les petites girolles entières et quelques pluches de persil. Terminer avec les peaux croustillantes de poulet de Bresse.

Note : les carrés de pâte à raviole se trouvent au rayon frais des épiceries asiatiques.