

Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

Pour 8 personnes

FLANC DE VOLAILLE DE BRESSE RÔTI ASPERGE VERTE ET FARFALLE À L'ENCRE DE SEICHE, ÉMULSION DE POULPE À LA Crème de Bresse SEMI- ÉPAISSE

INGRÉDIENTS

Farfalle : • 250 g de farine type 0 • 30 g de **Beurre de Bresse**
• 190 g d'eau • 40 g d'encre de seiche
• 1 oeuf • 1 jaune d'oeuf • sel

Flanc de volaille de Bresse : • 8 flancs de volaille • 8 asperges vertes • noix de beurre

Sauce de poulpe : • 200 g de blanc de seiche • 1 oignon • 2 gousses d'ail
• ¼ de litre de vin blanc
• ½ litre de bisque de homard • 200 g de **Crème de Bresse** semi-épaisse



PRÉPARATION

Farfalle

Mélanger la farine, le sel et le beurre pomme.

Ajouter l'eau, l'encre de seiche et les oeufs. Eviter de trop travailler la pâte puis la laisser reposer pendant une journée au frigo.

Etaler la pâte et couper des ronds avec un emporte-pièce cannelé. Pincer les ronds de pâte au centre pour obtenir la forme d'une farfalle.

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.

Flanc de volaille de Bresse

Cuire les flancs de volaille sur le coffre comme un rôti 20 minutes à 190°C.

Laisser reposer la viande 30 minutes à 65°C.

Faire cuire les asperges à l'anglaise, les rafraîchir et glacer avec une noix de beurre.

Sauce de poulpe

Faire suer dans une cocotte les blancs de seiche, ajouter les oignons coupés en mirepoix et l'ail.
Déglacer au vin blanc et laisser réduire.

Ajouter la bisque de homard et terminer au dernier moment par ajouter la **Crème de Bresse** semi-épaisse.

Emulsionner et servir avec les farfalles et les asperges vertes.