

A l'occasion de la 4^{ème} saison du **Printemps des Chefs**, du 20 au 29 mars 2015, le Chef de L'Engrenage Restaurant, Gaël Vessié, vous livre en exclusivité une recette tirée du Menu qu'il a concocté avec son équipe :

**Volaille de Licques farcie aux épinards et tomates confites, coulis de coriandre,
écrasée de pommes de terre aux morilles**

Ingrédients :

- 2 suprêmes de volaille avec peau
- 80 g de tomates confites
- 500 g d'épinards frais
- Œufs pour avoir 1 dl de blanc
- 2 dl de crème liquide
- 1 blanc de poulet pour la farce
- Sel et poivre
- 6 pommes de terre Charlotte
- 1 botte de coriandre
- 50 g de morilles
- 1 noix de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g d'eau
- 2 feuilles de gélatine



Marche à suivre :

1. Blanchir les épinards dans de l'eau salée pendant 2 minutes. Rafraîchir à l'eau froide, bien égoutter.
2. Couper le blanc de poulet en petits dés, séparer le jaune des blancs d'œufs, réserver au frais.
3. Aplatir les suprêmes de volailles avec le dos d'une casserole (avec un papier film au dessus de la volaille).
4. Réaliser la farce fine au cutter :
 - Dés de volaille, sel, poivre, blancs d'œufs, crème.
 - Puis ajouter les épinards et tomates confites
5. Etaler la farce fine sur les suprêmes aplatis.
6. Former un beau rouleau à l'aide d'un papier film en serrant bien les extrémités.
7. Cuire le rouleau de volaille dans un cuit-vapeur pendant 30 mn et réserver au frais.
8. Réaliser une purée de pomme de terre et ajouter les morilles préalablement sautées au beurre.
9. Plonger les 2 feuilles de gélatine dans un fond d'eau froide.
10. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, laisser bouillir 5 mn.
11. Plonger la coriandre dans le sirop et mixer immédiatement. Passer au chinois fin et incorporer la gélatine égouttée.
12. Colorer la volaille au moment du dressage en terminant au four, 5 mn à 180°C.
13. Découper en rouelles, disposer avec une quenelle de purée et le coulis de coriandre.

Bon appétit !

Gaël Vessié, chef de L'engrenage Restaurant