

Poulet fermier farci à la rhubarbe

POK_ Poulet fermier farci à la rhubarbe

Ingrédients :

Panna Cotta :



500 ml Crème Fraîche



50g Sucre semoule



2 feuilles de gélatine



1 gousse de vanille

Coulis de fraises et rhubarbe :



300g Rhubarbe



300g Fraise



65 g sucre semoule



100 ml d'eau



½ citron



4 sachets sucre vanillé

Préparation :

Panna Cotta :

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
2. Faire frémir la crème, le sucre et la vanille
3. Hors du feu, après ébullition, ajouter la gélatine égouttée
4. Bien remuer et verser dans les verrines
5. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures

Coulis de rhubarbe et de fraises:

6. Laver, éplucher et tailler les fruits
7. Porter l'eau et le sucre à ébullition
8. Ajouter la rhubarbe et la fraise
9. Cuire pendant 15-20min
10. Mixer
11. Faire réduire à feu doux pendant 15 min
12. Passer au chinois

Poulet fermier farci à la rhubarbe

FARCE AUX FRUITS

- 1kg pommes vertes
- 2 oranges
- 100g raisins secs
- 200g Rhubarbe
- 2 Œufs entiers
- 200g mie de pain
- 2càs de cognac

FARCE A LA CHAIRE A SAUCISSE ET RHUBARBE

- 1 Volaille
- 750g Chair à saucisse
- 400g Champignons
- 300g Rhubarbe
- 3 Œufs frais
- 2 Oignons frais
- Ciboulette
- Sel et Poivre