



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Vilhjalmur Sigurdarson

---

## **Recette**

Peau de poulet croustillante



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 4 personnes

## Ingrédients

- La peau de 2 poulets

### Crème de foies de volaille

- 5 cl de cognac
- 1 kg de foies de volaille
- 15 g de sel
- 11 g de sucre
- 30 cl de crème
- 7 g de gélatine
- 200 g de beurre

### Mayonnaise de cerfeuil

- 200 g de cerfeuil
- 3 cl d'Elixir d'Anvers
- 3 cl de jus de citron vert
- 100 g de jaunes d'œufs
- 30 g de moutarde
- 7 g de sel
- 45 cl d'huile de pépins de raisins

## Préparation

Votre boucher va probablement vous regarder bizarrement mais, si vous le lui demandez suffisamment longtemps à l'avance, cela ne devrait pas poser trop de problème. L'idée est d'en préparer plus que nécessaire car la peau de poulet croustillante est d'une délicatesse culpabilisante !

Préchauffer le four à 160°C.

Couvrir une plaque de papier de cuisson. Prendre la peau de poulet et l'étendre complètement à plat sur le papier de cuisson. Saupoudrer d'un peu de sel fin. Poser une autre feuille sur la peau de poulet. Surmonter d'une autre plaque de cuisson afin d'exercer un poids sur la peau. Cuire durant 14 à 17 minutes jusqu'à ce que la peau soit croustillante.

La déposer sur du papier absorbant et la laisser refroidir. La peau restera bonne durant 5 à 8 jours dans une boîte fermée.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Les proportions sont relativement généreuses mais accommoder les restes ne pose de problème dans aucun ménage (s'il y a des restes...).

Laver et sécher les foies de volaille.

Tremper la gélatine.

Poêler les foies de volaille jusqu'à ce qu'ils soient joliment caramélisés. Déglacer la poêle avec le cognac.

Délayer la gélatine déchiquetée dans la crème et ajouter le sel et le sucre. Verser dans un blender et bien tout mixer ensemble. Ajouter le beurre froid et poursuivre le mixage. Passer au chinois fin et verser dans un bol. Couvrir d'un film plastique en s'assurant qu'il est en contact avec la surface de la crème. Laisser refroidir. Verser ensuite dans une poche à douille.

Ici, les arômes du cresson viennent bien à la rencontre des herbes contenues dans l'Elixir, qui fait office de remarquable générateur de goût. Essayer cela également avec des moules pendant la saison de celles-ci. C'est fantastique.

Passer tout au blender en dehors de l'huile, jusqu'à obtenir une belle masse homogène. Ajouter alors lentement l'huile pendant que ça tourne, jusqu'à obtenir une mayonnaise.

Pour réaliser les bouchées : déposer quelques morceaux de peau de poulet croustillante sur une assiette, recouvrir de quelques points de crème de foies de volaille à l'aide de la poche, terminer avec un peu de mayonnaise au cerfeuil et décorer avec un peu de cerfeuil frais.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM