

Aumônières de volaille

(Poêlée d'artichauts et citron confit)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 feuilles de brick
- 4 cuisses de poulet ou 4 blancs
- 1 boîte de fonds d'artichauts
- 1 citron confit ou des lamelles de zeste d'orange blanchies
- 1 c.à.c. de gaines de cumin
- 4 beaux champignons de Paris
- 1 c.à.s. d'huile
- 20g + 15g de beurre
- 15g de farine
- 25cl de lait
- muscade, sel et poivre

Option « cuisses » de poulet : les saler et les faire griller sans matière grasse, au four, préchauffé à 180°C. Pour les blancs, les couper en cubes et les faire revenir dans un peu d'huile sans les laisser roussir.

Faire une béchamel épaisse avec les 20g de beurre, la farine, le lait, muscade, sel et poivre. Y incorporer le poulet.

Détailler les fonds d'artichauts en 8 morceaux, les faire revenir dans un mélange huile + beurre, les assaisonner et les mouiller avec 2 c.à.c. d'eau ; couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux.

Emincer le citron confit. Faire torréfier les graines de cumin 5 minutes dans le four préchauffés à 140°C. Les ajouter aux artichauts.

Laver, éplucher et détailler les champignons ; les faire revenir dans le jus de cuisson du poulet et les ajouter à la préparation béchamel – poulet. verser le reste du jus de cuisson sur les artichauts.

Etaler les feuilles de brick et y disposer une grosse c.à.s. de farce ; Refermer en aumônière avec un cure-dent. les disposer sur une lèchefrite non graissée et faire cuire au four à 180°C.

Les servir avec les artichauts, leur jus de cuisson et les graines de cumin torréfiées.

Remarque : il arrive que les aumônières se percent c'est pourquoi je double les feuille de brick en les disposant en décalé.

Accord met et vin :

Un Brouilly ou un Chenas ou un rosé en Côtes-de-Provence.