

Vainqueur du plat salé



PORTRAIT

CATHERINE LLORET

Catherine Lloret est arrivée à l'épreuve du plat salé avec, pour commis, son mari Jean-Pierre. Avant la compétition, il a joué les goûteurs... à de multiples reprises. Tous deux se sont installés entre Contres et Cheverny au moment de la retraite, il y a trois ans. « Nous avons été bien accueillis, confie Catherine. J'avais envie, en retour, de participer à la vie du territoire. » En l'occurrence, elle lui apporte un plat : la Poularde 1550 au safran, ainsi baptisée en référence à une ordonnance promulguée à Blois le 18 mars 1550 pour réguler le commerce du safran en France – épice que l'on retrouve évidemment dans la recette.



RECETTE

LA POULARDE 1550 AU SAFRAN

Temps de préparation : 2h

Coût : 27,50€

Recette pour 6 personnes

- Une poularde ou poulet fermier : 2kg
- 30 cl de chenin (cuvée d'automne 2015, Fabrice Barbeillon à Sassay) ou Romorantin (Cour-Cheverny vendange tardive)
- 18 pistils de Safran (la petite ménagerie à Mesland)
- 500 g de beaux champignons de Paris de Bourré (les têtes pour le plat, les pieds pour le bouillon)
- 2 belles échalotes
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 5cl de crème fraîche

1 Réalisation

Infuser le safran dans 5cl de bouillon pendant 2h minimum.
Cuire à sec les têtes de champignons coupées en quatre puis réserver.
Découper la volaille, mettre la peau de côté et conserver la carcasse pour réaliser le bouillon. Faire revenir doucement les morceaux dans une cocotte puis déglacer avec le bouillon. Faire fondre les échalotes, les déposer dans la cocotte, sel, poivre, concentré de tomates et 20 cl de vin. Cuire 1h30 à feu très doux.
Passer le jus au chinois. Lier avec un roux, ajouter les têtes de champignons, 10 cl de vin et 5 cl de crème. Cuire 5 à 10 mn puis ajouter hors du feu l'infusion de safran.

2 Bouillon (1litre)

1/2 carcasse de la volaille, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, 3 feuilles de sauge, des épices Rabelais (romarin, coriandre, laurier, girofle, cannelle et muscade) et les parures des légumes d'accompagnement. Cuisson 40 minutes.

3 Accompagnement

6 pommes de terre moyennes 600g
2 panais 500g
3 carottes 500g
4 topinambours 400g
beurre
gelée de coings safranée
Les légumes seront cuits séparément al-dente à la vapeur, rissolés au beurre puis caramélisés avec de la gelée de coings safranée (sauf les pommes de terre). Les parures de légumes seront utilisées pour le bouillon.

4 Décoration

3 carottes violettes, cuites à la vapeur puis marinées 8/10 minutes dans 10 cl de verjus ou vinaigre de vin.
Les plus belles coupées en rondelles et enrobées de gelée de coings safranée, les autres en purée.
Faire cuire la peau du poulet entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie pendant 25 mn à 170°. L'utiliser pour la décoration de vos assiettes.