

21 – VOLAILLE ET ENDIVES À LA CHICORÉE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

6 BELLES ENDIVES
1 POULET DE 1,5KG
½ CÀS DE CASSONADE
3 CÀS DE CHICORÉE LIQUIDE
1 VERRE DE PINEAU DES CHARENTES
170G DE BEURRE
1 ÉCHALOTE
½ BLANC DE POIREAU
1 CAROTTE
THYM
LAURIER
POIVRE
QUELQUES GRAINS DE CHICORÉE

DÉOSSER LE POULET, ÔTER LES PILONS DES CUISSES (OU LE FAIRE DÉOSSER). GARDER LA CARCASSE.

DANS UNE CASSEROLE, FAIRE FONDRE UNE NOIX DE BEURRE PUIS PLACER LES ENDIVES ÉMINCÉES. AJOUTER DU SEL, LA CASSONADE ET 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CHICORÉE LIQUIDE. FAIRE CUIRE À FEU MOYEN JUSQU'À ÉVAPORATION DE LA SAUCE. SORTIR DU FEU ET LAISSER REFROIDIR.

DANS UN FAITOUT, DÉPOSER LES OS ET LA CARCASSE DU POULET. AJOUTER UN GRAND VERRE DE PINEAU DES CHARENTES, UNE PINCÉE DE SEL, UNE ÉCHALOTE, UNE CAROTTE, UN ½ BLANC DE POIREAU, DU PERSIL, DU THYM ET DU LAURIER ET COUVRIR D'EAU. FAIRE CUIRE À FEU VIF JUSQU'À RÉDUCTION DES $\frac{3}{4}$. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °.

FENDRE LES MORCEAUX DE POULET ET LES FARCIR D'ENDIVES. FERMER AVEC DES PETITS PICS EN BOIS. LES POSER DANS UN PLAT À FOUR ENDUIT DU RESTE DE JUS D'ENDIVES, DÉPOSER LE RESTE DES ENDIVES AUTOUR DES MORCEAUX DE VOLAILLE ET AJOUTER UNE NOISETTE DE BEURRE PUIS CUIRE 15 À 20 MINUTES À 250°. SALER ET POIVRER. SORTIR TROIS LOUCHES DE BOUILLON DE VOLAILLE, FILTRER AU CHINOIS ET RÉSERVER. AJOUTER 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CHICORÉE LIQUIDE, 100 G DE BEURRE ET FAIRE RÉDUIRE À FEU VIF.

SORTIR LE POULET DU FOUR, ÔTER LES PICS, POIVRER ET NAPPER DE SAUCE. VOUS POUVEZ RÉALISER LA RECETTE AVEC DES BLANCS DE VOLAILLE. DANS CE CAS, POUR LE BOUILLON, PRÉVOIR UNE ÉCHALOTE ET UN CUBE DE BOUILLON DE POULE. FAIRE CONFIRE DANS 50G DE BEURRE UNE POIGNÉE DE CHICORÉE EN GRAINS PENDANT 30 MINUTES À FEU DOUX. LAISSER REFROIDIR ET PARSEMER LES GRAINS DE CHICORÉE CONFITS SUR LA VOLAILLE. VOUS POUVEZ ENSUITE LES GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR COMME UN CONDIMENT.

