

Blanc de volailles à la tome de Cambrai



Type de plat : **plat**
Nb de personne : **4**
Difficulté : **moyenne**
Préparation : **30 min**
Cuisson : **10 min**
Temps total : **40 min**



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

les volailles de Licques, la vergeoise, la tome de Cambrai et les bières spéciales du Nord – Pas de Calais

INGRÉDIENTS

- vergeoise (2 cuil. à soupe)
- Volailles de Licques (4 blancs de poulet)
- beurre (150 g)
- tome de Cambrai (150 g)
- bière (33 cl)
- crème liquide (12 cl)
- endives (4)
- pain d'épices (3 tranches)
- oignons (2)
- chou rouge (1)
- jus de citron (1)
- eau, vinaigre, sel, poivre

PRÉPARATION :

Compote d'endives :

- Faire fondre 50 g de beurre et y faire blondir un oignon finement ciselé.
- Ajouter 4 endives coupées en morceaux, 3 tranches de pain d'épices, 2 cuillères à soupe de vergeoise et un jus de citron.
- Laisser compoter.

Darioles de chou rouge :

- Faire fondre 50 g de beurre et y faire blondir un oignon.
- Ajouter le chou finement ciselé, le vinaigre et un peu d'eau.
- Cuire 1 heure environ à feu doux. Assaisonner.

Blanc :

- Faire revenir les filets de poulet dans une poêle, avec le reste de beurre sans donner trop de coloration.
- Finir de cuire 8 à 10 minutes à couvert.
- Retirer les filets, dégraisser puis déglacer avec la bière et réduire.
- Ajouter la crème liquide et la tome de Cambrai, laisser réduire à nouveau.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le blanc de poulet de Licques au milieu d'une assiette, mettre autour la compote d'endives et deux darioles de chou rouge.
- Napper légèrement de sauce.

La recette est proposée par le RESTAURANT
DE L'HIPPODROME à Marcq-en-Barœul



le saviez-vous ?

A l'origine, ce sont des moines Prémontrés qui ont apporté des dindes dans la ville de Licques. Ils les conduisaient en troupeaux dans les prairies et forêts environnantes. Elles se gavaient alors de plantes, de graines, de baies, de fruits, ce qui leur donnait pour Noël un goût à nul autre pareil.

A Licques, aujourd'hui, les dindes sont élevées uniquement pour les fêtes de fin d'année, dans le respect des traditions. Les poussins d'un jour arrivent à Licques début juillet, et les dindes sont toujours élevées en plein air avec des produits naturels pendant cinq mois. Profitant de ce savoir-faire, les éleveurs ont décidé de nourrir à l'ancienne d'autres volailles : poulets fermiers, pintades, poulardes, sans oublier le fameux chapon qui finit sa croissance en buvant du lait cru.