

# Crème de tomme fleurie, volaille laquée au barbecue, panais & jus herbacé



# Crème de tomme fleurie, volaille laquée au barbecue, panais & jus herbacé

Pour 4 personnes

Temps préparation : 45 mn

Temps cuisson : 25 mn

Prix par personne : 4,10€

## INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulets désossées
- 40 g de beurre doux
- 3 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de sauce soja
- 5 cl de mirin
- 1 cuillère à soupe de miel
- 120 g de tomme fleurie
- 20 cl de crème liquide
- 2 panais
- 30 g de beurre demi-sel
- 10 cl de lait

## Pour le jus herbacé

- ½ botte de persil
- ½ botte de coriandre
- ½ botte de ciboulette
- 5 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive

Fleurs comestibles pour la décoration

Faites rôtir les cuisses de volaille au beurre doux avec les feuilles de laurier et l'ail, puis réservez.

Au blender, réalisez le jus herbacé en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à obtenir la texture d'un coulis d'herbes. Astuce : mettre un glaçon en mixant pour fixer la chlorophylle.

Dans une casserole, mélangez la sauce soja, le mirin et le miel, cuire 10 mn pour obtenir un sirop épais.

Réalisez la sauce tomme fleurie : mélangez la tomme coupée en dés et la crème liquide, cuire à feu doux pendant 6 minutes, mixez.

Taillez à la mandoline 20 rouelles très fines de panais et cuire les parures en purée avec le lait. Mixez la purée avec le beurre demi-sel.

Laquez les cuisses de volaille sur le barbecue ou dans une poêle avec le sirop soja mirin.

Dressez avec quelques fleurs pour la décoration.

---

*Astuce anti-gaspi : la crème fromagère peut se réaliser avec un ou plusieurs fromages de votre frigidaire !*