



Le SO moelleux 2 Olives & Thym

Le Garrigue



By Laurent Lemal

Pain Bridor utilisé : 36104

Le SO moelleux 2 Olives & Thym 140 g



INGRÉDIENTS POUR 10 SANDWICHS :

LA RILLETTE DE VOLAILLE :

- 1 kg de cuisse de volaille
- 350 g de graisse de canard
- 1 bouquet de thym
- 5 g de poivre concassé
- 200 g de gros sel
- 50 g de sucre

LA VINAIGRETTE :

- 100 g de miel de romarin
- 100 g de vinaigre de figues
- 0,3 g de gomme xanthane
- 150 g d'huile d'olive

LE CAVIAR D'AUBERGINES :

- 1 kg d'aubergines
- 100 g d'oignons doux
- 1/2 botte de serpolet
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'huile d'olive

LES TOMATES MI-CONFITES :

- 1,5 kg de tomates « Roma »
- 10 g de sel
- 25 g de sucre
- 3 g de poivre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym

LA PIPERADE :

- 3 poivrons (1 vert, 1 rouge, 1 jaune)
- 1 oignon doux
- 5 g de piment d'espelette
- 1 tranche de jambon type Bayonne
- 50 g d'huile d'olive

LA FINITION :

- 100 g de pousses d'épinards

LES PRÉPARATIONS :

• Pour la préparation de la rillette de volaille au thym, réaliser le mélange sel, poivre, sucre, recouvrir les cuisses de volaille avec ce mélange et laisser mariner 12h. Faire fondre la graisse de canard avec le thym, rincer les cuisses, les mettre à confire 12h à 82°C. Une fois la cuisson réalisée, dépouiller les cuisses de volaille, ajouter 1/3 du poids en graisse de canard et mélanger jusqu'à la formation d'une rillette homogène, réserver au frais.

• Pour préparer la vinaigrette épaisse au miel de romarin, mixer le vinaigre de figues avec la gomme xanthane, ajouter le miel de romarin puis l'huile d'olive, la vinaigrette aura la texture d'une mayonnaise.

• Pour le caviar d'aubergines au serpolet, piquer les aubergines entières et les cuire 1h à 140°C. Emincer les oignons doux, hacher l'ail et les faire fondre dans l'huile d'olive, ajouter les chairs d'aubergines, le serpolet, cuire 35 mn à feu doux, le caviar doit être assez épais, réserver au frais.

• Pour les tomates mi-confites, couper les tomates en tranches, les plaquer sur une plaque avec du papier sulfurisé, saler, poivrer, sucrer, ajouter l'huile d'olive, l'ail et le thym et cuire au four 2h à 90°C.

• Pour la piperade, peler et épépiner les poivrons, émincer les oignons. Faire fondre les oignons dans l'huile d'olive avec le jambon, ajouter les poivrons, le piment et cuire à couvert pour confire l'ensemble à feu doux.

LE MONTAGE :

Couper le pain en deux, tartiner de vinaigrette au miel, ajouter la rillette de volaille, le caviar d'aubergines, les tomates mi-confites, la piperade et finir avec les pousses d'épinards.