



TRANSGOURMET

ORIGINE

COSCE DI POLLO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO PRINCE DE BOURGOGNE



Le stoviglie illustrate appartengono a privati

COSCE DI POLLO CONFIT D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO PRINCE DE BOURGOGNE / MOUSSE DI SEDANO & BURRO ALLE NOCI / PAN DI ZUCCHERO BIOLOGICO & POMODORI AL FORNO

Ricetta per 10 porzioni

Cosce di pollo d'allevamento all'aperto Prince de Bourgogne	1,8	kg
Olio Extra Vergine di Oliva biologico DOP	300	ml
Terra di Bari Castel del Monte	200	ml
Olio di girasole		
Rosmarino	20	g
Timo	10	g
Aglione	25	g
Sedano rapa biologico	700	g
Patate biologiche, farinose	200	g
Burro di montagna del Giura bernese	250	g
Sale, pepe		
Pan di zucchero biologico	500	g
Olio Extra Vergine di Oliva biologico DOP	25	ml
Terra di Bari Castel del Monte		
Pomodori Datterino biologici	300	g
Rosmarino	15	g
Aglione, fresco	10	g
Timo	10	g
Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico	10	ml
Olio Extra Vergine di Oliva biologico DOP	15	ml
Terra di Bari Castel del Monte		
Sale, pepe		

Asciugare le cosce di pollo e metterle in una pirofila. Unire l'olio di oliva e quello di girasole e temperare a 90 °C. Aggiungere le erbe aromatiche, l'aglio e ricoprire la carne. Mettere il tutto nel forno e cuocere a 100 °C per 5-6 ore. Infine, togliere la carne dall'olio e farla rosolare su una griglia o in una salamandra finché diventi dorata e croccante. Mettere al caldo fino al momento di servire.

Sbucciare il sedano rapa e le patate e cuocere insieme fino a quando non saranno morbide. In seguito, scaldare il burro in una pentola a fuoco lento, facendo evaporare tutta l'acqua e imbiondirlo leggermente. Schiacciare delicatamente il sedano rapa e le patate, poi, montare con il burro di noci raffreddato e il sale. Infine, mettere al caldo fino al momento di servire.

Saltare brevemente il pan di zucchero con l'olio di oliva e aggiustare di sale e pepe. Mescolare i pomodori con altri ingredienti in una ciotola e cuocere in forno a 220 °C per 8-10 minuti. Mettere al caldo fino al momento di servire.