

Pressé de poulet "Patte Noire" de La Gruyère et Jambon de la Borne AOP en aigre-doux et vinaigrette au vin cuit



Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

Pressé de poulet

- 1 poulet «Patte Noire» de la Gruyère (1,5 kg environ)
- 250 g de cou de porc
- 150 g de blanc de volaille
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 100 g de Jambon de la Borne AOP
- sel et poivre
- 1 botte de persil

Poires à Botzi AOP

- 10 Poires à Botzi AOP
- 500g de vinaigre de pomme
- 5 dl d'eau
- 150 g de sucre brun
- épices aux choix

Vinaigrette au vin cuit

- 1 volume de vin cuit
- 2 volumes de vinaigre de pommes
- 3 volumes d'huile de colza

Préparation

Pressé de poulet

Désosser entièrement la volaille, puis bien la mettre à plat

Couper en 2 au milieu des 2 filets pour avoir 2 parties avec cuisse et filet

Réserver

Préparer la farce

Passer au hachoir à grille moyenne le cou de porc, le blanc de volaille et la gousse d'ail

Incorporer à cette farce les oignons hachés et le Jambon de la Borne AOP en dés très fin et terminer par le persil haché

Assaisonner la farce avec sel et poivre

Pour le montage du pressé

Commencer par mettre dans un plat la première partie de la volaille puis étaler la farce

Mettre la deuxième partie de la volaille et presser le tout avec un autre plat pour que la

vinaigrette au vin cuit

volaille soit bien maintenue

Enfourner au four à 180°C et cuire à cœur avec une sonde à 68°C (environ 1h30)

Une fois cuit, mettre le pressé au réfrigérateur au minimum 24h et placer un poids sur la volaille de façon à bien le presser

Poires à Botzi AOP (recette à préparer 72h à l'avance)

Préparer les Poires à Botzi en enlevant la base, couper en quartier et bien vider

Mettre le vinaigre de pommes, l'eau et le sucre à ébullition, une fois le sucre dissout, ajouter les épices de votre choix et pocher les Poires à Botzi AOP à feu doux jusqu'à cuisson à point (environ 20 min)

Les placer dans un bocal hermétique et laisser mariner au minimum 72 heures

Si vous souhaitez conserver les Poires à Botzi AOP plusieurs mois, stériliser les bocaux à 90°C pendant 30 min.

Vinaigrette au vin cuit

Recette sur le principe 1-2-3 !

- 1 volume de vin cuit
- 2 volumes de vinaigre de pommes
- 3 volumes d'huile de colza
- Ajouter une cuillère à soupe de moutarde fribourgeoise en grain, assaisonner sel et poivre, mixer

Dressage

Couper une belle tranche de pressé de volaille

Ajouter quelques croustons de Cuchaule AOP, les Poires à Botzi AOP en aigre-doux et la vinaigrette au vin cuit

Vous pouvez servir avec une belle salade de saison

Cette recette vous est proposée par le Chef Matthieu Courrier de :

Auberge de la Couronne

Rte de l'Intyamon 36

1667 Enney

Tél. + 41 26 921 21 19

aubergedelacouronne-enney.ch

Copyright photo: Confrérie de la Poire à Botzi, Claude-Olivier Marti