

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

**Préparation : temps de repos
+ 40 min**

Cuisson : 100 min

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
- 500 g 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
- 1 cuill. à soupe de moutarde fribourgeoise en grain

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.

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 avec le sel et le poivre.

vinaigrette au vin cuit

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 volaille soit bien maintenue.

Enfourner au four à 180° C et cuire à cœur avec une sonde à 68° C (environ 1 heure 30). 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 (à préparer 72 heures à l'avance)

Préparer les Poires à Botzi AOP 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.

Vinaigrette au vin cuit

Mélanger 1 volume de vin cuit, 2 volumes de vinaigre de pommes et 3 volumes d'huile de colza.

Ajouter une cuill. à soupe de moutarde fribourgeoise en grain, assaisonner de sel et de poivre, mixer.

Dressage

Couper une belle tranche de pressé de volaille.

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

Conseils !

- Vous pouvez servir avec une belle salade de saison.
- Si vous souhaitez conserver les Poires à Botzi AOP plusieurs mois, stériliser les bocaux à 90°C pendant 30 min.

Recette de Matthieu Courrier

Chef de l'Auberge de la Couronne à Enney