

Paupiettes de perroquet à la julienne de poireaux



Élaboration de la recette

1) Réserver 8 filets de perroquet après les avoir aplati.

Confectionner une farce souple avec le restant de la chair de perroquet comme indiqué pour les terrines de perroquet ou de mahi mahi (page 24). Tailler une julienne de poireaux et l'étuver au beurre sans coloration. Refroidir.

Décortiquer les crevettes et en garder quelques unes pour le décor.

Pocher rapidement les crevettes pendant une minute dans du fumet de poisson ou de l'eau bouillante salée. Refroidir.

Terminer la farce en incorporant la julienne de poireaux et les crevettes refroidies. Éplucher et tailler en fine julienne le gingembre.

2) Confectionner les paupiettes : Rouler dans les filets réservés environ 100 g de farce.

Envelopper chaque paupiette de crépine en décorant de brindilles de gingembre entre la paupiette et la crépine. Procéder ainsi pour les 8 paupiettes et réserver au frais.

3) Confectionner la crème persillée : Chauffer la crème épaisse jusqu'à ébullition avec le persil haché. Assaisonner avec du sel et du poivre et tenir au bain marie.

4) Cuire les paupiettes : Mettre de l'eau à bouillir dans le cuiseur à vapeur. Beurrer légèrement la partie trouée du cuiseur. Ranger délicatement les paupiettes et cuire à la vapeur pendant 8 à 10 mn avec le couvercle.

5) Le dressage : Napper l'assiette avec la sauce persillée. Tailler en éventail les paupiettes et les ranger dans l'assiette. Servir chaud.

MOYENNEMENT FACILE

TEMPS DE PREPARATION

1 h 45 mn

TEMPS DE CUISSON

8 à 10 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 3 kg de filets de perroquet
- 800 g de poireaux
- 300 g de beurre
- 30 g de sel fin
- 1 jaune d'oeuf
- 2 blancs d'oeufs
- 800 g de crème fraîche
- 100 g de gingembre
- 800 g de crépine

Pour la crème persillée

- 500 g de crème épaisse

- 200 g de persil très frais

Pour l'assaisonnement
- sel fin et poivre moulu

MATERIEL

- 1 calotte ou 1 saladier
- 1 spatule en bois
- 1 cuiseur à vapeur
- 1 batteur mélangeur (facultatif)
- 1 planche
- 1 couteau
- 1 sautoir ou petite casserole plate
- Film alimentaire

LA NOTE DU TROUBADOUR

La paupiette est un apprêt fait d'une mince tranche de viande masquée de farce puis enroulée, éventuellement de barde. Le veau est le plus couramment utilisé, mais le boeuf, l'agneau et par analogie le poisson peuvent être utilisés. Le perroquet se prête bien à cette préparation.