La volaille retour d'Hanoi d'Hélène Darroze

- 1 poularde de Bresse ou une poularde fermière

Pour la poularde :

- 240 gr de carottes et leurs pelures
- Quelques salicornes
- Champignons zénokis
- Champignons coréens
- 2 bottes de coriandre
- 1 branche de citronnelle
- 6 baies de genévrier
- 1 bâton de cannelle
- 50 gr de gingembre frais
- 5 litres de fond blanc de volaille
- Liqueur de lichées
- 5 ml de sauce hoisin
- Sel.

Pour la compotée agrumes

- 1 citron jaune de Menton
- 1 citron vert
- 1 orange maltaise
- 1 orange sanguine
- 1/2 pamplemousse
- 3 kumquats
- 300 gr de sucre
- 3 dl d'eau
- 500 gr de carottes fanes
- 200 gr de beurre
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour réaliser la volaille retour d'Hanoi d'H. Darroze.

Commencez par désossez les cuisses de la volaille.

Ajoutez dans du bouillon de volaille, de la cannelle, du gingembre, des baies de genévrier, ainsi que des branches de citronnelle et des queues de coriandre. Laissez infuser.

Faites rissoler les cuisses de la volaille dans une huile très chaude.

Dans le bouillon, ajoutez des carottes épluchées, leurs épluchures et les salicornes.

Faites cuire les champignons coréens dans du bouillon nature auquel vous ajoutez de la liqueur de lichées et de la sauce hoisin.

Pour dresser, déposez les cuisses découpées en gros morceaux. Garnissez avec les légumes du bouillon et les champignons coréens, un peu de la compotée d'agrumes, et des zénokis crus. Versez un peu de bouillon de volaille. Décorez avec de la coriandre thaïe.

Préparez la purée d'agrumes :

Zestez les agrumes, à l'exception des kumquats. Blanchissez-les en les plongeant dans une casserole d'eau froide que vous porterez à ébullition. Répétez cette opération deux fois encore.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, portez à frémissement. Ajoutez les zestes et les kumquats entiers, laissez confire sur feu doux pendant une heure environ. Une fois confits, égouttez ces zestes et kumquats et mixez-les de manière à obtenir une marmelade lisse.