

Liste de courses détachable  
Quantités pour 6 personne(s)



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner

**Recette de Fricassée de volaille fermière et purée de topinambours au gingembre**

**Crèmerie hors fromage**  
Beurre doux : 80 g  
Crème liquide entière : 10 cl

**Légumes**

Topinambour(s) : 400 g  
Champignon(s) de Paris : 200 g  
Echalote(s) : 120 g  
Gingembre frais : 15 g

**Boissons sans alcool**

**Epicerie**

Huile d'olive : 3 cl

**Volaille(s)**

Poulet(s) fermier(s) (1,5 kg) : 1 pièce(s)

**Boissons alcoolisées**

Vin blanc sec : 10 cl



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner

**Cours de cuisine sur internet !**

**A suivre en direct ou en replay**

**Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono**

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**Les ingrédients**

quantités pour 6 personne(s)

Poulet(s) fermier(s) (1,5 kg) : 1 pièce(s)  
Topinambour(s) : 400 g  
Champignon(s) de Paris : 200 g  
Echalote(s) : 120 g  
Beurre doux : 80 g  
Crème liquide entière : 10 cl  
Vin blanc sec : 10 cl  
Gingembre frais : 15 g  
Sel fin : 6 pincée(s)  
Moulin à poivre : 6 tour(s)  
Eau : 10 cl  
Huile d'olive : 3 cl



**Le + du Chef**

Pour une sauce plus lisse, enlevez la volaille et les champignons et mixez la sauce. Retrouvez la recette en vidéo en cliquant sur le bouton.

## Recette de Fricassée de volaille fermière et purée de topinambours au gingembre

Des morceaux de volaille moelleux cuits dans leur jus, accompagnés d'une purée "aphrodisiaque" de topinambours.

**PREPARATION : 45mn**

**CUISSON : 30mn**

**REPOS : 0mn**

### Description de la recette

Éplucher les échalotes et les ciseler. Couper 2 tranches épaisses dans le gingembre. Éplucher les topinambours et les couper en cubes. Éplucher les champignons et les couper en quartiers.

Découper la volaille à cru : lever les cuisses puis les suprêmes de la volaille. Couper les ailerons et les suprêmes en 2, couper les cuisses au niveau de la jointure.

Dans une cocotte ou dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire suer les échalotes pendant 1 à 2 min. Ajouter les topinambours et les 2 tranches de gingembre frais, puis saler et laisser cuire à couvert pendant 20 min.

Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive et colorer les cuisses et les ailerons de poulet. Quand les morceaux sont bien colorés, ajouter les champignons et 2 pincées de sel, puis déglacer avec le vin blanc et 10 cl d'eau. Couvrir et laisser cuire 15 min à feu doux.

Au bout de 1/4 h, ajouter les filets de poulet et la crème, poivrer et saler à nouveau légèrement. Laisser cuire à découvert pendant 8 min.

Écraser les topinambours à la fourchette ou au fouet pour les réduire en purée.

Dresser la purée dans les assiettes avec des cercles en inox. Ajouter un morceau de cuisse et un aileron, puis les champignons. Napper de sauce et retirer les cercles avant de servir.