Encornet à la provençal

**Encornet**

* Encornet 1pce
* Beurre 30g
* Sel Pm
* Poivre Blanc Pm
* Citron vert Pm
* Jus de volaille Pm

Tailler l’encornet en rectangle 9cm par 7cm puis le strié, assaisonné.

Dans une poêle faire colorer légèrement l’encornet avec du beurre.

Le brulé avec un chalumeau, le laqué puis ajouter la fleur de sel, le piment et le zest de citron vert.

**Jus de volaille :**

* Ailerons de volaille 5kg
* Echalotte 50g
* Céleri branche 50g
* Ail 2 gouses
* Thym Pm
* Concentré de tomate Pm
* Beurre Pm

Concasser les ailerons de volailles en 3, puis les colorer à l’huile de pépin de raisin. Ajouter la garniture et le beurre coloré, dégraisser puis faire rôtir le concentré de tomate. Déglacer à la remouille 3 fois en pinçant les sucs puis mouiller à hauteur et faire cuire pendant environ 3h.

Prendre le soin d’écumé pendant la cuisson.

**Jus de volaille aux arrêtes de poisson :**

* Jus brun de volaille 600g
* Arête de daurade royal 300g
* Sel fin Pm
* Poivre noir du moulin Pm

Colorer l’arête de daurade préalablement concassée, au four à 180°, dans une plaque. Remuer de temps en temps, déglacer à l’eau pour décoller les sucs puis mouiller au jus de volaille.

Débarrasser dans une sauteuse, porter à ébullition, filmer et laisser infuser pendant 4 heures.

Passer au chinois étamine.

**Echalotte confite :**

* Echalotte ciselé 200g
* Vinaigre blanc 100g
* Vinaigre de Xeres 100g

Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients puis cuire jusqu’à évaporation complète.

Débarrasser.

**Huile de Marjolaine :**

* Feuille de marjolaine 200g
* Huile de pépin de raisin 300g

Dans une casserole, faire chauffer l’huile à 70°, y ajouter les feuilles de marjolaine et faire suer 1 minute.

Mixer pendant 2 minutes et refroidir directement.

Laisser infuser 24h puis passer au tork.

**Garniture sauce :**

* Jus de volaille 50g
* Fumet de poisson 20g
* Persil concassé 3g
* Ail haché 5g
* Echalotte confite 4g
* Basilic 2 feuilles
* Poivre du moulin Pm
* Sel Pm

Dans la poêle de l’encornet, faire suer l’ail, ajouter le persil puis l’échalotte confite déglacée au fumet de poisson et au jus de volaille.

Faire réduire légèrement et rectifier l’assaisonnement

**Dressage :**

Dans une assiette, dresser au fond de l’assiette la sauce, ajouter l’huile de Marjolaine, déposer les 2 feuilles de basilic puis pour finir, déposer l’encornet.

****