

24 janvier 2008

Brochettes d'ailerons de volaille bourbonnaise à la citronnelle fraîche sur risotto mangue citron, sauce aigre douce



(Pour 4)

*12 ailerons de volaille bourbonnaise
4 branches de citronnelle fraîche
250g de riz à risotto (arborio ou carnaroli)
1/2 oignon hâché fin
1/2 mangue fraîche pas trop mûre coupée en petit dés
1 citron non traité (râper la peau et couper en dés la pulpe)
40g de beurre
20g de parmesan
10cl de vin blanc sec
2 cs de miel
2 cs de vinaigre balsamique
2 cs de sauce soja*

Détaillez les ailerons en 3 morceaux, le manchon, l'entre deux et l'aileron et manchonnez les 2 premiers. Faites-les cuire dans un bon bouillon pas trop salé avec thym et laurier pendant 45mn à feux doux. Après cuisson, retirez délicatement les os sans abîmer la chair et laissez refroidir.

Montez les ailerons sur les bâtonnets de citronnelle en les passant dans l'emplacement laissé libre des os.

Mélangez le miel, le vinaigre et la sauce soja avec 2 cuillères de bouillon.

Préparez le risotto, faites revenir 2 mn dans 10g de beurre l'oignon, ajoutez le riz, remuez 3mn, versez le vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez une louche de bouillon chaud, laissez cuire jusqu'à évaporation. Recommencez l'opération jusqu'à cuisson du riz (environ 20mn). Ajouter les 20gr de beurre restants et le parmesan, le zeste et la pulpe de citron et les dés de mangue. Assaisonnez et laissez reposer à couvert 5 mn.

Passez les ailerons au four à 250° sur plaque tephale et laquez-les au pinceau avec le mélange miel/soja/vinaigre pendant 5 mn

Dressez les brochettes sur un lit de risotto, déglacez la plaque de cuisson avec un peu de bouillon, faites réduire et mettez ce jus autour des brochettes.

Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy pour Le *Blog-notes de Lolotte*
(<http://blogalolotte.canalblog.com>)

