

LE CHÂTEAU DU HAGET
32 320 MONTESQUIOU
05 62 70 95 80



Chef : Marc PASSERA

« MINI BROCHETTES DE POULET, SAUCE SATAY »

Ingrédients

- 1 Poulet Fermier du Gers
- 1 pot de "peanut cream" (crème de cacahuètes, 350 grammes)
- 15 cl de bouillon de poulet
- 5 cl de crème fraîche
- 1 cuillère de sambal manis (purée de piments) ou harissa
- Sauce satay (sauce cacahuètes)
- Sel

Préparation

- Couper des filets de poulet en petits morceaux.
- Les faire mariner dans de la sauce "ketjap manis" (sauce soja salée sucrée, un peu pimentée).
- Faire des brochettes et les cuire au grill.
- Délayer la crème de cacahuètes avec le bouillon, la crème et le piment,
- Réchauffer doucement, ajouter de la crème ou bouillon afin d'obtenir une sauce onctueuse, pimenter et saler selon goût.
- Faire réchauffer les brochettes dans la sauce et servir, se mange avec les doigts!!

« CUISES DE POULET, SAUCE HONGROISE »

Ingrédients

- Cuisses de Poulet fermier du Gers
- Oignons
- Poivrons
- Purée de tomates
- Piment
- Paprika
- Sel et poivre

Préparation

- Faire revenir des oignons, ajouter des poivrons en dés, de la purée de tomates et du piment ou Tabasco, faire mijoter une bonne heure.
- Faire cuire les cuisses, préalablement assaisonnées au paprika, au grill et réserver.
- Peut se servir froid ou chaud, réajuster l'assaisonnement selon goût.

« MINI BROCHETTES DE POULET, SAUCE MORILLES AU FLOC »

Ingrédients

- Filets de Poulet Fermier du Gers
- 20 grammes de morilles séchées
- 25 cl de crème fraîche
- 10 cl de Floc blanc
- 25 cl de fond de volaille
- Maïzena
- Sel et poivre



Préparation

- Couper des filets de poulet en petits morceaux, saler, poivrer. Faire des brochettes et les cuire au grill.
- Sauce morilles au Floc : Faire tremper les morilles séchées dans de l'eau tiède. Faire ensuite égoutter les morilles, garder le jus et le faire réduire avec le Floc, le fond de volaille et la crème, rajouter les morilles, ensuite lier avec la maïzena. Rajouter de la crème selon fluidité. Réserver une nuit au frais et faire réchauffer doucement la sauce le lendemain, elle n'en sera que meilleure.
- Faire réchauffer les brochettes dans la sauce et servir, se mange avec les doigts!!

