

Poussin

in gezouten korstdeeg



Poussin

Een poussin is een piepkuiken. Ze hebben niet veel, maar wel zeer mals vlees. Ontbeend zijn ze zeer geschikt om gevuld te worden.



Wijnadvies:

Fleurie

CHÂTEAU DE DEDUITS
Beaujolais, Frankrijk
08.205.65

Geur/smaak:

bosvruchten, volzacht,
sappig

Hoofdgerecht

Hocras

Poussin (piepkuiken) in gezouten korstdeeg met ratatouille en frites

Poussin, -vulling en korstdeeg:

- 4 st poussin (piepkuiken), ca. 450 gram per stuk
- 120 gr banaansjalotten
- 25 gr verse knoflook
- 6 gr rozemarijn
- 6 gr tijm
- 320 gr grof zeezout
- 320 gr patent kristalbloem
- 200 ml water
- peper en zout naar smaak

Ratouille:

- 75 gr tomatenblokjes
- 40 gr zwarte olijven zonder pit
- 3 gr Provençaalse kruiden
- 20 ml kappertjes non pareilles
- 10 ml olijfolie
- 100 gr gele courgette
- 100 gr rode paprika
- 100 gr uien 40/60
- 3 gr verse knoflook
- 40 gr groene basilicum

Frites en mayonaise:

- 300 gr Aviko pure en rustique frites
- 200 gr mayonaise

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigdheden:

hete luchtoven en frituurpan

Mise en place:

Snij de sjalotten en hak de knoflook fijn. Vul de poussin met de sjalotten, knoflook en kruiden.

Meng voor de zoutkorst de bloem, water, zout en peper door elkaar, tot zich een mooi deeg vormt en rol dit uit.

Vouw het deeg om de poussin, leg deze op bakpapier in de oven op 175 °C en bak dit ca. 40 minuten.

Was alle groente en snij ze in de gewenste grootte. Zet het aan in een pan met wat olie. Voeg kappertjes en olijven toe en kook het beetgaar. Voeg naar smaak peper en zout toe en als laatste de (in reepjes gesneden) basilicum.

Bak de frites goudbruin in de frituurpan (180 °C, ca. 5 minuten).

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Snij of breek de zoutkorst met de poussin voorzichtig open en dresseer deze op een bord of plank.

Doe de ratatouille, frites en mayonaise in aparte schaaltes en zet dit naast de poussin op het bord.

Tip: steek ter garnering een takje rozemarijn in de poussin.

