



VICTOR



Handwritten black scribbles.

Red logo on the bowl.



25 loups



30 min



difficile



10 min

**VOLAILLE BELGE BIO FUMÉE, CHAMPIGNON,
ESPUMA « VOL AU VENT »
MILLES FEUILLES « COMME UNE FRITE »**



**3 VOLAILLES BELGES BIO
5 ÉCHALOTES
1 CÉLÉRI BRANCHE
1 POIREAU
1 BOTTE DE CIBOULETTE**

**2 TÊTES D'AIL
250 GR DE BEURRE
1 KG DE CHAMPIGNON DE
BRUXELLES
2 KG DE BINTJES**

1

LEVER LES VOLAILLES, FUMER LA ET FAITE LA CUIRE À BASSE TEMPÉRATURE. COUPER LES EN MORCEAUX DE TAILLE MOYENNE ET RÉSERVER POUR PLUS TARD.

2

RÉALISER UN FOND DE VOLAILLE ET CHAMPIGNON, LAISSER LE RÉDUIRE, PASSER LE ET MONTER LE AVEC UN PEU DE CRÈME AFIN DE LA METTRE EN SIPHON.

3

RÉALISER UNE POUDRE DE CHAMPIGNON. RÉALISER DES PICKLES DE CHAMPIGNON.

4

RÉALISER UN MILLES FEUILLE DE POMME DE TERRE SUR 2 CM D'ÉPAISSEUR, CUISEZ LE SOUS VIDE POUR QU'IL TIENNE BIEN. LAISSER REFROIDIR ET DÉTAILLER LES FRITES À FROID. PASSEZ LES QUELQUES MINUTES À LA FRITEUSE AVANT DE SERVIR.

5

FAIRE CHAUFFER LA VOLAILLE, LE SIPHON, DRESSER DANS UN BOL CREUX, TERMINER AVEC LA POUDRE DE CHAMPIGNON ET LA CIBOULETTE HACHÉE PAR-DESSUS ET SERVIR LES FRITES À CÔTÉ.

WAOoUH

**WOLF
FOOD
FiGHT**