

Coq au soja avec topinambour et radis

durée totale **170 min.** **60 min.** temps de préparation **110 min.** temps de cuisson **60 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le poulet :

900 g	de blanc de poulet (5 morceaux d'environ 180 g chacun), coupés en deux
1,5 kg	de cuisses de poulet (5 morceaux d'environ 300 g chacun), coupées en deux
400 ml	<u>Fermentation naturelle sauce soja à teneur en sel réduite Kikkoman</u>
75 ml	d'huile végétale pour la cuisson
200 g	de lard en tranches
500 g	de champignons, coupés en deux
500 g	d'oignons perlés, pelés
80 g	de purée de tomates
1 litre	de bouillon de poulet
15 g	de féculle de maïs

Pour les radis :

200 ml	de vinaigre balsamique blanc
200 g	de sucre
200 ml	d'eau
7 g	de grains de poivre
5 g	de baies de genièvre
3 g	de feuilles de laurier
200 g	de radis, parés et coupés en deux

Pour les topinambours :

100 g	de beurre
1 kg	de topinambours, pelés et coupés grossièrement

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 160 °C. Faire mariner les blancs et les cuisses de poulet dans la sauce soja allégée en sel Kikkoman pendant au moins 1 heure, idéalement toute la nuit. Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et les faire dorer de tous les côtés. Retirer la viande et la réserver. Ajouter le lard, les champignons et les oignons perlés dans la cocotte et les faire dorer pendant 4 à 5 minutes. Incorporer la purée de tomates et laisser cuire encore 1 à 2 minutes. Déglaçer avec le reste de la marinade filtrée, verser le bouillon de poulet et remettre les morceaux de poulet dans la cocotte. Faire cuire au four pendant environ 60 minutes.

Étape 2

Pendant ce temps, porter à ébullition le vinaigre, le sucre et l'eau avec les grains de poivre, les baies de genièvre et les feuilles de laurier. Verser le liquide de marinade chaud sur les radis et laisser infuser pendant au moins 1 heure.

Étape 3

Pour les topinambours, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Faire revenir les topinambours pendant 5 à 6 minutes sans les faire brunir. Déglaçer avec le vin blanc et ajouter le bouillon de légumes. Laisser mijoter doucement pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Assaisonner avec du sel, puis les écraser grossièrement ou les réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant. Incorporer l'estragon.

200 ml	de vin blanc
1 litre	de bouillon de légumes
15 g	d'estragon, finement haché
	Sel
En plus :	
10 g	de cresson pour la garniture

Étape 4

Retirer le poulet de la cocotte. Mélanger la féculle de maïs avec un peu d'eau et l'incorporer à la sauce pour l'épaissir. Ajouter le poulet à la sauce épaissie et réchauffer le tout. Pour servir, disposer un morceau de poitrine et un morceau de cuisse par portion dans les assiettes avec la sauce et la garniture. Ajouter la purée de topinambours chaude et les radis marinés, puis terminer par le cresson.