Filet de poulet (ou poularde ou chapon) Fermière des Landes pochée au lait de coco, Ananas rôti et banane panée

Ingrédients pour 50 personnes :

- 50 filets de poulet fermier des Landes IGP/Label Rouge avec peau
- 10L de lait de coco
- 10 citrons verts
- 7 ananas
- 20 bananes plantain
- Piment d'Espelette
- 50cl Sauce soja
- Chapelure
- 500gr de Beurre

- Retirer les peaux des filets de poulet puis réservez-les.
- Faites chauffer le lait de coco dans un faitout en y ajoutant une pincée de sel et du piment d'Espelette. Quand le lait de coco est frémissant, ajoutez les filets de poulet. Laissez cuire les filets pendant 10 minutes. Le lait de coco nourrira les filets sans les sécher. Possibilité d'augmenter le temps de cuisson.
- Placez les peaux de poulet à plat sur une plaque. Salez et poivrez-les légèrement. Passez-les au four à 150°C pendant 30 minutes pour les faire sécher et les rendre croustillante. Une fois la cuisson terminée laissez refroidir pour obtenir des chips de peau bien croustillantes.
- Réalisez de fines tranches d'ananas puis les rôtir au beurre dans une poêle bien chaude afin de les caraméliser. Déglacez rapidement avec la sauce soja.
- Découpez les bananes en larges tronçons, roulez-les dans la chapelure puis faites-les dorer dans une poêle ou au four.
- Dressage : Disposez deux tranches d'ananas dans chaque assiette. Déposez un filet de poulet dessus. Hachez grossièrement les chips de poulet grillé et mélangez avec des zestes de citron vert puis déposez en petite pluie sur le filet de poulet. Ajoutez les tronçons de bananes panés pour compléter l'assiette.

Suprême de Chapon Fermier des Landes rôti au beurre citron, Sauce foie gras

Ingrédients pour 40 personnes :

- 40 suprêmes de Chapon Fermier des Landes IGP/Label Rouge
- 8kg de foie gras frais de Canard Fermier des Landes IGP/Label Rouge déveiné
- 2 citrons
- Beurre
- 15l de crème liquide
- 400gr de noisettes

- Découpez les foies gras en petits cubes puis faites-les chauffer avec la crème liquide dans un faitout à feu doux. Au bout d'une dizaine de minutes, mixez. Remettez la crème au foie gras à chauffer, goûtez et assaisonnez en conséquence. Concassez les noisettes puis torréfiez-les dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Faites fondre une belle noisette de beurre avec un filet de citron dans une poêle, à feu moyen. Une fois le beurre fondu et légèrement mousseux, déposez les suprêmes de chapon. Les rôtir au beurre pendant 10 minutes en arrosant régulièrement avec le beurre fondu pour bien nourrir la viande. Une fois les suprêmes bien dorés, stoppez la cuisson.
- Dressage : Déposez un suprême de chapon dans l'assiette. Saupoudrez-le de noisettes torréfiées et concassées. Accompagnez le suprême avec la garniture de votre choix. Terminez en versant la sauce foie gras sur le dessus.

Cigares croustillants au confit de canard

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 cuisses de Canard Fermiers des Landes IGP/Label Rouge
- 6 feuilles de Brick
- 1/2 oignon jaune
- Câpres
- Sel/Poivre

- Faire chauffer les cuisses au four ou à la casserole jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Emincer et faire revenir un oignon. Le mélanger à la viande émiettée. Hacher quelques câpres et les mélanger également. Assaisonner.
- Couper les feuilles de brick en deux. Déposer la farce sur un bord et rouler la feuille de brick pour obtenir un cigare.
- Astuce : pour que les bords tiennent, il est possible de les mouiller avec un peu d'eau ou du blanc d'œuf.