



Tajine de Géline de Touraine aux fruits secs et poires tapées

Pour 4 personnes :

- 8 poires tapées
- 1 litre de vin blanc de Montlouis
- 100 gr de sucre
- 1 Géline de Touraine Dame Noire de 1,8 à 2 kg
- 75 ml d'huile d'olive
- 250 gr de d'oignons rouges
- 150 gr de carottes
- 25 gr de beurre frais
- 2 gr Ras el hanout
- 2 gr de curry
- 50 gr d'amandes effilées
- 50 gr de pignons de pins
- 50 gr de raisins secs
- 50 gr de pistaches
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier

*Facultatif : semoule de couscous
pour accompagner*

Dans un plat, mettre les poires tapées, le sucre et le vin bouillant. Cuire au four à 100°C pendant 4 heures. Après cuisson, couper les poires en quartiers. Découper la volaille, saisir les morceaux dans une poêle avec 50 ml d'huile d'olive. Dans une sauteuse, faire suer avec 25 ml d'huile et le beurre : les oignons rouges, les carottes coupées en dés, le ras el hanout. Verser la composition dans la tajine, y déposer les morceaux de Géline, saupoudrer de curry, amandes, pignons de pins, raisins secs, pistaches. Déposer les poires tapées, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, rectifier l'assaisonnement puis verser le vin de réhydratation des poires. Cuire 1h15 au four à 120°C avec le couvercle de la Tajine. Servir aussitôt sur la table de vos invités avec de la semoule de couscous.



Géline de Touraine aux asperges vertes et morilles

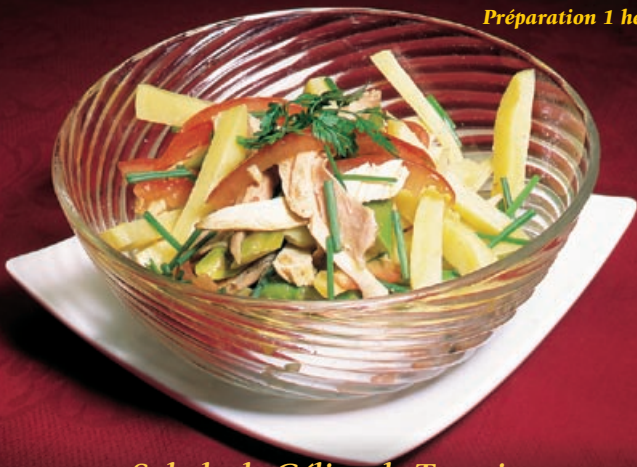
Pour 4 personnes :

- 1 Géline de Touraine Dame Noire de 1,8 à 2 kg
- 95 gr de beurre
- 20 gr d'huile de colza
- 24 asperges vertes
- Sel et poivre
- 25 cl de porto
- 75 gr d'échalotes
- 20 cl de vin blanc de Montlouis
- 1 litre de fond de veau (25 gr de fond de veau déshydraté, 1 litre d'eau)
- 25 gr de morilles déshydratées (pour les réhydrater, les plonger dans de l'eau froide pendant 24 h.)
- Pluches de cerfeuil

Cuire au four la Géline de Touraine préalablement assaisonnée d'huile de colza et de 50 gr de beurre, pendant 40 minutes à 180°C. A part, couper les extrémités des asperges, les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les refroidir et les égoutter. Les faire sauter avec 25 gr de beurre, saler et poivrer. Une fois la volaille cuite, la découper en 8 parts.

Faire réduire le porto avec les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc et le fond de veau, réduire de moitié puis verser dans le plat de cuisson de la Géline. Cuire jusqu'à consistance, passer au chinois, ajouter les morilles réhydratées coupées en cubes et équeutées, incorporer 20 gr de beurre frais, assaisonner. Dans chaque assiette, déposer les asperges vertes, un morceau de blanc et un morceau de cuisse, verser la sauce de morilles, décorer d'une pluche de cerfeuil.

Préparation 1 heure



Salade de Gélina de Touraine et pommes de terre à la vinaigrette de truffes

Pour 4 personnes :

1 Gélina de Touraine Dame

Noire de 1,8 à 2 kg

- Sel, poivre
- 20 gr de beurre
- 10 ml d'huile de colza
- 600 gr de pommes de terre
- 2 grosses tomates
- 100 gr de carottes
- 50 gr d'échalotes
- 50 gr de cornichons
- ½ botte de ciboulette

Facultatif : pluches de cerfeuil

La vinaigrette :

100 ml d'huile de pépins de raisins avec 4 gr de brisures de truffes fraîches, 20 ml de porto, 20 ml de vinaigre de xérès, sel fin, une pincée de poivre blanc du moulin

Cuire la Gélina de Touraine au four à 180°C pendant 45 minutes. Désosser les cuisses et couper la chair en longues lanières.

Eplucher les pommes de terre et les couper en forme de frites, les cuire à l'eau, les égoutter, y ajouter les tomates fraîches épépinées, les échalotes ciselées, les carottes taillées en julienne, les cornichons hachés et la ½ botte de ciboulette ciselée. Ajouter les lanières de volaille à la préparation et assaisonner avec la vinaigrette de porto à l'huile de truffes.

Disposer dans une assiette creuse, décorer d'une pluche de cerfeuil.



*Préparation 2 heures
avec cuisson*

Géline de Touraine farcie à la Tourangelle

Pour 4 personnes :

1 Géline de Touraine Dame Noire de
1,8 à 2 kg

La farce :

- 150 gr de ris de veau blanchi
- 100 gr d'échalotes ciselées
- 100 gr de petits pois blanchis
- 100 gr de fèves blanchies sans la peau
- 100 gr de gorge de porc hachée par votre boucher
- 100 gr de tagliatelles cuites
- 150 gr de champignons de Paris
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'estragon frais haché
- 150 gr de beurre
- 80 ml d'huile de colza

La sauce :

- 75 gr d'échalotes
- 100 gr de champignons de Paris pour la sauce
- 25 cl de vin blanc
- 1 litre de fond de veau (25 gr de fond de veau déshydraté pour 1 litre d'eau)

Mélanger les ris de veau, les échalotes, les petits pois, les fèves, la gorge de porc, les pâtes tagliatelles refroidies, les champignons coupés en quartiers et sautés au beurre puis égoutter au torchon. Assaisonner le tout, ajouter les 2 œufs entiers et incorporer une cuillère d'estragon haché.

Farcir la Géline de Touraine de la préparation, la ficeler, la badigeonner avec le beurre et l'huile de colza, et la cuire au four à 180°C pendant 1h10. Après la cuisson, retirer ¼ de graisse du plat de cuisson, y ajouter les échalotes ciselées, les champignons de Paris coupés en petits cubes et faire suer. Ajouter le vin blanc et le fond de veau, réduire jusqu'à consistance sirupeuse, rectifier l'assaisonnement et servir.