

Ragù bianco di pollo

🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h30m

🌿 céleri

Ragù blanc à la volaille, dans la tradition pré-tomate du Centre-Nord de l'Italie (Toscane, Ombrie, Langhe). Sans tomate, sans pancetta, à l'huile d'olive. Cuisses de poulet, vin blanc, romarin et sauge. Mijotage 1h30, moelleux et parfumé. S'utilise comme alternative au ragù alla bolognese (lasagne, tagliatelle, pappardelle).

italienne

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> Soffritto	1 recette
<input type="checkbox"/> gousses d ail <i>écrasées entières</i>	2
<input type="checkbox"/> cuisses de poulet desossees	600 g
<input type="checkbox"/> vin blanc sec	250 ml
<input type="checkbox"/> sel fin	1 cas
<input type="checkbox"/> poivre noir moulu	
<input type="checkbox"/> feuilles de sauge fraiches	6
<input type="checkbox"/> brin de romarin	1
<input type="checkbox"/> feuille de laurier	1
<input type="checkbox"/> bouillon de volaille	500 ml

PRÉPARATION

1. Préparer *Soffritto* (450 g d'oignon, carotte, céleri en brunoise fine), avec *gousses d ail* ajoutées en cuisson — à retirer plus tard.
2. Hacher au couteau ou au robot *cuisses de poulet desossees* en grain moyen — éviter le hachoir trop fin qui donne une texture pâteuse. Garder un peu de gras et de peau pour la richesse.
3. Transférer le soffritto dans une *cocotte en fonte* épaisse à feu moyen-vif. Ajouter la volaille hachée et cuire en écrasant à la *cuillère en bois* jusqu'à ce qu'elle soit légèrement colorée, *8 minutes*.
4. Déglacer avec *vin blanc sec* et laisser évaporer complètement, *5 minutes*. Le vin blanc est essentiel : il remplace l'acidité que la tomate apporte au ragù bolonais.
5. Saler avec *sel fin* et poivrer généreusement avec *poivre noir moulu*. Ajouter *feuilles de sauge fraiches, brin de romarin et feuille de laurier*.
6. Mouiller à hauteur avec *bouillon de volaille* et laisser mijoter à très petit feu, à couvert partiel, pendant *1 heure30*.

Remuer toutes les 20 minutes et ajouter du bouillon si le ragù s'assèche. Retirer l'ail, la sauge, le romarin et le laurier avant service.

7. Le résultat doit être nappant, blond doré, avec une texture moelleuse et un parfum herbacé prononcé.

Pourquoi pas de pancetta ? Les versions italiennes traditionnelles du ragù bianco utilisent uniquement l'huile d'olive. La pancetta apparaît surtout dans les adaptations américaines (Hazan-style). Garder l'huile d'olive permet de rester dans l'esprit pré-tomate du Centre-Nord italien.

Variante avec tomate (ragù di pollo « rosso ») : ajouter @concentre de tomate{30%g} et @pulpe de tomate{200%g} après le déglçage. Réduire le bouillon à 300 ml. C'est la version Giallo Zafferano contemporaine, plus proche d'un ragù bolonais allégé.

Variante au lapin (canon toscano, ragù di coniglio) : remplacer le poulet par un lapin entier désossé et haché. Cuisson identique. Servir traditionnellement avec des pappardelle aux œufs.

Pour remplacer le ragù de bœuf dans la lasagne alla bolognese : garder les mêmes proportions de montage, le résultat est plus léger et herbacé, très cohérent avec les pâtes vertes et la béchamel.

traditionnel