

Suprême de volaille en croûte d'herbes et son gratin de pâtes aux morilles



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
600 grammes	Penne rigate aux œufs en sac 5 kg PANZANI	0021345
1.5	Lait demi-écrémé UHT	~
150 grammes	Beurre frais	~
20 grammes	Cerfeuil entier en boîte 85 g DUCROS	0001713
200 grammes	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
100 grammes	Fonds blanc de volaille Premium en pâte en pot 630 g CHEF	0003156
100 grammes	Fromage râpé	~
50 grammes	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
50 grammes	Morille déshydratée Extra en boîte 500 g BAUDOIN	0163873
100 grammes	Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg EPISAVEURS	0095351
2 grammes	Muscade moulue en boîte 430 g LA CASE AUX	0044246
150 grammes	Sauce béchamel en boîte 800 g KNORR	0044703
PM	Sel et Poivre	~
10 pièces	Suprême de poulet avec peau	~
10 centilitres	Vin de la communauté européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176

Étapes de préparation

1

Réhydrater les morilles à l'eau tiède. Garder le jus et filtrer.

- 2 Cuire les penne rigate dans un grand volume d'eau avec du gros sel. Les égoutter et les rafraîchir après cuisson.
- 3 Préparer la sauce béchamel avec le lait et la préparation Knorr, assaisonner de sel et poivre ainsi que de noix de muscade. Emincer les morilles, les faire revenir dans un peu de matière grasse avec du sel et du poivre. Les incorporer à la sauce béchamel puis mélanger aux penne rigate et ajouter le fromage râpé.
- 4 Dresser les pâtes dans des cercles à entremet de diamètre de 10 cm sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 20 minutes. Réserver jusqu'au service.
- 5 Dans un récipient, mélanger le cerfeuil avec la moutarde à l'ancienne, le vin blanc. Badigeonner à l'aide d'un pinceau les suprêmes de volaille sur le côté peau puis les passer dans la chapelure. Réserver au frais.
- 6 Faire réduire le jus des morilles puis ajouter le fond blanc de volaille en pâte, laisser réduire quelques minutes puis monter avec 100 g de beurre frais. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- 7 Marquer les suprêmes de volaille dans une poêle avec de la matière grasse en commençant par le côté avec la croûte, assaisonner de sel et de poivre puis les terminer au four à 170°C pendant 8 à 10 minutes.
- 8 Décercler les gratins de pâtes avant de servir et disposer sur une assiette avec le suprême de volaille taillé en trois ou quatre morceaux et napper de jus de morilles.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny rouge AOC en bouteille 75 cl LES MARNES