

Suprême rôti, cœur pané et pattes soufflées (Top Chef 2020 S11E4)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	PM
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
	Parure de volaille	200 Gramme
	Pattes de poulet	4 Pièce
	Cœurs de volaille	6 Pièce
	Oignons nouveaux	2 Pièce
	Panko	30 Gramme
	Pommes de terre bintje	2 Pièce
	Oeufs	2 Pièce
	Huile	PM

Etapas de préparation

- Dans une sauteuse avec de l'huile neutre bien chaude, versez les parures de volaille, laissez colorer. Ajoutez le thym, l'ail écrasé et 2 échalotes taillées grossièrement. Dégraissez et mouillez à hauteur avec de l'eau. Laissez réduire de moitié. Débarrassez en saucière
- Épluchez les pommes de terre, taillez des frites de 1 cm sur 1. Faites blanchir 6 min à 140° dans une friteuse, puis 3 min à 180° pour obtenir une belle coloration. Débarrassez sur papier absorbant et assaisonnez
- Assaisonnez les filets de poulet, emballez chaque filet séparément dans du film alimentaire. Faites les cuire dans une eau à 65° pendant 20 min. Dé-filmez et faites les rôtir dans une sauteuse avec de l'huile neutre bien chaude coté peau, arrosez au beurre régulièrement jusqu'à obtenir une belle coloration
- Mixez 2 cœurs de volaille avec 2 jaunes d'œufs, assaisonnez et montez à l'huile d'olive afin d'obtenir une mayonnaise au cœur de volaille. Débarrassez en petit pot
- Coupez en 4 les oignons nouveaux et faites les revenir dans une sauteuse avec de l'huile fumante, arrêtez à coloration

Suprême rôti, cœur pané et pattes soufflées (Top Chef 2020 S11E4)

- 6 Nettoyez les pattes de poulet et faites les frire à 180° jusqu'à coloration. Débarrassez sur papier absorbant
- 7 Panez 4 cœurs de volaille avec la chapelure panko. Faites les frire à 180° jusqu'à coloration. Débarrassez sur papier absorbant. Assaisonnez
- 8 **Dressage**
Dans une assiette plate, disposez 3 frites, un demi filet de poulet tranché dans la longueur. Posez a cheval une pâte soufflée et un cœur panée avec 2 quartiers d'oignons nouveaux. Servez avec le pot de mayonnaise et le jus de volaille en saucière