Suprême de poulet farci au Reblochon, bouillon d'orties et sauge sauvage, fricassée d'épeautre à la Gnôle

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
215435	Suprême de poulet fermier Label Rouge IGP Challans VF 200/250 g	10 Pièce
58595	Reblochon de Savoie fermier au lait cru AOP 27,4% MG 500 g env. L'Affineur du Chef	0.4 Kilo
223809	Petit épeautre 1 kg	1.2 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	0.3 Kilo
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	0.6 Kilo
	Bouillon de volaille à l'ortie et sauge	0.3 Litre
	Gnôle	PM
	Pluche de shiso vert	10 Pièce

Etapes de préparation

1. Après mise en décongélation des suprêmes de poulet, les embosser à l'aide de baguettes de reblochon
2. Pocher quelques secondes les suprêmes farcis dans un bouillon de légumes parfumé ortie et sauge. Mettre sous vide en poche. Terminer la cuisson en basse température de manière à garder le fondant et le moelleux de la chair de volaille
3. Faire bouillir la crème épaisse. Ajouter une partie du bouillon de légumes de la cuisson des volailles. Ajouter la Gnôle de région. Laisser réduire. Après obtention d'une sauce liée, vérifier l'assaisonnement. Réserver
4. Mettre en température l'épeautre dans la crème préparée. Réserver
5. Cuisson des pointes d'asperges vertes au bouillon de légumes. Assaisonner en fin de cuisson
6. Finition : pluche de shiso

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Suprême de poulet farci au Reblochon, bouillon d'orties et sauge sauvage, fricassée d'épeautre à la Gnôle

L'astuce du chef

Pour donner encore plus de saveurs à la farce de la volaille, il est possible de rouler les baguettes de Reblochon dans du 4 épices ou de la poudre de réglisse.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation