

Suprême de poulet jaune, curry vert végétal, carottes, topinambours et choux de Bruxelles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
178631	Suprême de poulet jaune VF 180/210 g Le Gaulois Professionnel	10 Pièce
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	100 Gramme
244561	Choux de Bruxelles 2,5 kg Bon&Engagé	50 Pièce
	Minis carottes	30 Pièce
	Topinambours	5 Pièce
	Fond blanc	1.5 Litre
204559	Boisson végétale coco 1L Alpro	1 Litre
	Bâton de citronnelle	10 Pièce
	Gingembre	90 Gramme
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Botte de thym	1 Pièce
	Botte de coriandre	1 Pièce
	Botte de cerfeuil	1 Pièce
	Botte de basilic thaï	1 Pièce
	Botte de persil	1 Pièce
	Combava	5 Feuille
	Mélisse, grains de poivre noir et graines de coriandre	PM
	Sel, poivre, huile d'olive	PM

Etapas de préparation

Suprême de poulet jaune, curry vert végétal, carottes, topinambours et choux de Bruxelles

- 1 Assaisonner les suprêmes, sel et poivre. Les cuire à la poêle côté peau avec de l'huile puis arroser d'un beurre moussant. Ajouter une gousse d'ail, une branche de thym, un morceau de gingembre et de la citronnelle. Réserver le jus de volaille restant pour ajouter à la sauce lors du dressage.
- 2 Tailler les minis carottes et les choux de Bruxelles puis couper en 2 les topinambours. Faire infuser de la citronnelle, du gingembre, la feuille de combava dans le lait de coco et le fond blanc. Piler au mortier toutes les herbes dans la boisson végétale de coco tiède. Faire infuser.
- 3 Cuire les topinambours côté plat sur une plaque à 180°C pendant 45 minutes avec de l'huile d'olive du sel et du poivre. Glacer les légumes avec du fond blanc et du beurre puis les faire colorer.
- 4 Passer la boisson végétale de coco et les herbes au chinois. Ajouter le jus de cuisson de la volaille et émulsionner le tout. Rectifier l'assaisonnement. Tailler en 2 les suprêmes et déposer dans l'assiette avec les légumes. Ajouter l'émulsion et quelques feuilles de mélisse.