

SUPREME DE VOLAILLE AU FOIE GRAS, REDUCTION DE POMMEAU

DENREES POUR 5 PERSONNES

SUPREME DE VOLAILLE

- ⊕ 750 gr de filet de volaille (pintade, poulet...)
- ⊕ 150 gr de foie gras cru
- ⊕ sel et poivre

REDUCTION DE POMMEAU

- ⊕ 1 échalote
- ⊕ 10 cl de pommeau
- ⊕ 20 cl de fond de volaille
- ⊕ 1 cuill à café rase de maizena (si besoin)
- ⊕ 30 gr de foie gras
- ⊕ sel, poivre

TEMPS
REALISATION
30 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

SUPREME DE VOLAILLE

- ⊕ Aplatir chaque filet entre 2 feuilles de papier sulfurisé
- ⊕ Disposer au centre le foie gras, assaisonner
- ⊕ Refermer en formant un cylindre, rouler dans le papier sulfurisé en serrant
- ⊕ Ficeler les extrémités
- ⊕ Saisir les cylindres sur le feu avec un peu d'huile d'olive
- ⊕ Terminer la cuisson au four T°100°C / T° à cœur 52°C

REDUCTION

- ⊕ Réduire le pommeau au 2/3 avec l'échalote ciselée
- ⊕ Ajouter le fond, réduire un peu et lier avec la maizena détendue au pommeau si liaison insuffisante
- ⊕ Hors du feu ajouter le foie gras coupé en morceaux, mixer et assaisonner
- ⊕ Remonter en T° sans ébullition

SUPREME DE VOLAILLE AU FOIE GRAS, REDUCTION DE POMMEAU

DENREES POUR 5 PERSONNES

SUPREME DE VOLAILLE

- ⊕ 750 gr de filet de volaille (pintade, poulet...)
- ⊕ 150 gr de foie gras cru
- ⊕ sel et poivre

REDUCTION DE POMMEAU

- ⊕ 1 échalote
- ⊕ 10 cl de pommeau
- ⊕ 20 cl de fond de volaille
- ⊕ 1 cuill à café rase de maizena (si besoin)
- ⊕ 30 gr de foie gras
- ⊕ sel, poivre

TEMPS
REALISATION
30 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

SUPREME DE VOLAILLE

- ⊕ Aplatir chaque filet entre 2 feuilles de papier sulfurisé
- ⊕ Disposer au centre le foie gras, assaisonner
- ⊕ Refermer en formant un cylindre, rouler dans le papier sulfurisé en serrant
- ⊕ Ficeler les extrémités
- ⊕ Saisir les cylindres sur le feu avec un peu d'huile d'olive
- ⊕ Terminer la cuisson au four T°100°C / T° à cœur 52°C

REDUCTION

- ⊕ Réduire le pommeau au 2/3 avec l'échalote ciselée
- ⊕ Ajouter le fond, réduire un peu et lier avec la maizena détendue au pommeau si liaison insuffisante
- ⊕ Hors du feu ajouter le foie gras coupé en morceaux, mixer et assaisonner
- ⊕ Remonter en T° sans ébullition