



Volaille de Bresse rôtie, Médailles de homard & jus de volaille au vinaigre de tomate

Ingrédients pour 10 couverts

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| • JUS de POULET Premium CHEF® | 80 g |
| • Eau | 1 litre |
| • Suprême de volaille de Bresse | 10 pièces |
| • Homard | 2 pièces |
| • Asperges vertes | 30 pièces |
| • Petites girolles | 250 g |
| • Échalote | 2 pièces |
| • Carotte | 50 g |
| • Ail | 2 gousses |
| • Thym frais | 1 branche |
| • Vinaigre de tomate | pm |
| • Huile d'olive | pm |



Progression de la recette

- Rôtir les suprêmes de volaille en les arrosant fréquemment, ajouter une gousse d'ail éclatée et une branche de thym.
- Pocher quelques minutes les pinces et les queues de homard (afin de pouvoir les décortiquer), concasser les coffres.
- Éplucher et tailler en rouelles la carotte et les échalotes, éclater une gousse d'ail.
- Saisir les coffres de homard à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique.
- Mouiller avec le **Jus de Poulet Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi, cuire à frémissement.
- Décortiquer les queues et pinces des homards, couper les queues en médaillons et réserver les pinces pour une autre utilisation.
- Éplucher et cuire les asperges vertes, sauter les girolles au beurre.
- Sauter les médaillons de homard au beurre moussé.
- Passer le jus au chinois étamine et le mettre au point avec un trait de vinaigre de tomate.

