



## Suprême de Volaille rôti Pommes fondante et Pois gourmands

### Ingrédients pour 10 couverts

- |  |             |
|--|-------------|
| • <b>FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®</b> | <b>35 g</b> |
| • Eau  | 50 cl       |
| • Suprême de volaille                          | 10 pièces   |
| • Foie gras cru                                | 150 g       |
| • Pomme de terre                               | 3 kg        |
| • Pois gourmands                               | 600 g       |
| • Beurre                                       | 250 g       |
| • Ail  | 40 g        |
| • Huile d'olive                                | 10 cl       |
| • Thym   | pm          |
| • Sel fin                                      | pm          |
| • Poivre du moulin                             | pm          |



### Progression de la recette

- Tailler des bouchons dans les pommes de terre.
- Dans un sautoir, mettre 200g de beurre, les pommes de terre en bouchon, une branche de thym frais, l'ail en chemise éclaté.
- Assaisonner puis cuire à feu doux 20 minutes, à couvert.
- Tailler les pois gourmand en julienne et les sauter à cru à l'huile d'olive.
- Réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi, ajouter le foie gras dans le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** puis réduire d'un tiers. Mixer au blender, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois fin et réserver.
- Assaisonner les suprêmes de volaille et les colorer côté peau, ajouter une noix de beurre, une gousse d'ail puis enfourner à 180 degrés pendant 12 minutes.
- Trancher les suprêmes de volaille puis les napper avec la sauce.