



Suprême de volaille poché, légumes d'une poule au pot, fin bouillon à la truffe

Ingrédients pour 10 couverts

Bouillon de Poule Naturel* CHEF®	3 L	Madère	5 cl
Sauce Demi - Glace Naturelle* CHEF®	10 cl	Mini carotte	20 pièces
Suprêmes de volaille	5 pièces	Mini poireau	20 pièces
Crème liquide	50 cl	Mini navet	20 pièces
Truffe	150 g	Céleri branche taillé en biseaux	250 g
Céleri rave	250 g	Beurre	PM
Carotte	250 g	Micro végétaux	PM
Pâte feuilletée	300 g	Fleurs	PM
Jaune d'œuf	1 pièce	Roux blanc	PM
Echalote	50 g		

Déroulé de la recette

- Pocher les suprêmes de volaille dans le Bouillon de Poule Naturel CHEF®. Réserver les suprêmes, filtrer le bouillon.
- Prélever la moitié du bouillon, le réduire de moitié et le lier légèrement avec un peu de roux blanc. Ajouter la crème et réduire au moins d'un tiers jusqu'à obtenir une sauce bien nappante. Réserver.
- Avec la moitié des truffes, tailler quelques lamelles et le reste en brunoise.
- Tailler une brunoise avec le céleri boule et les carottes. Suer au beurre la brunoise de céleri et carotte, ajouter la brunoise de truffe, puis répartir cette préparation dans des verrines. Mouiller avec un peu de bouillon et fermer les verrines avec un disque de pâte feuilletée. Dorer au jaune d'œuf et cuire 20 à 25 minutes à 200°C.
- Suer au beurre l'échalote ciselée, ajouter le reste de truffe hachée grossièrement, suer une minute et déglacer avec le madère. Réduire à glace et mouiller avec 20 cl de bouillon, cuire à frémissement. Mixer l'ensemble et ajouter la Sauce Demi-Glace Naturelle CHEF®, réserver. Cuire les différents légumes dans le reste du bouillon, puis les glacer avec du bouillon réduit légèrement monté au beurre.
- Enlever la peau des suprêmes, les tailler en deux et les glacer avec la sauce. Terminer en ajoutant un peu de coulis de truffe.
- Disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service. Ajouter quelques micro végétaux et lamelles de truffe.
- Servir à coté le bouillon à la truffe dans sa verrine lutée.