



Suprême de Poulet, Jus de Persil et Pommes Sautées

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- **FONDS BLANC de VOLAILLE CHEF®** 60 g
- Eau 3 litres
- Suprême de poulet (180 à 200 g) 10 pièces
- Pomme de terre 2 kg
- Persil plat 1 botte
- Ail 3 gousses
- Échalote émincée 50 g
- Beurre 100 g
- Huile de pépins de raisin 10 cl
- Thym pm
- Sel pm
- Poivre pm



Progression de la recette

- Parer les suprêmes de volaille, les colorer côté peau avec un peu d'huile et de beurre et terminer la cuisson au four.
- Effeuille le persil plat.
- Blondir les échalotes avec un peu de beurre, ajouter une gousse d'ail dégermée, les queues de persil plat et suer quelques minutes.
- Mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 20 minutes à frémissement.
- Mixer la préparation, passer au chinois étamine et réserver.
- Blanchir les feuilles de persil plat, les égoutter, mixer afin d'obtenir une purée bien lisse et monter avec 30 g de beurre. Refroidir et réserver.
- Eplucher et émincer les pommes de terre.
- Prendre soin de bien les rincer et les essuyer. Les sauter à cru à l'huile et au beurre en ajoutant un peu de thym et quelques gousses d'ail.
- Terminer la sauce en y ajoutant la purée de persil, rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.