

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

SUPRÊME DE POULET DE BRESSE CONFIT À LA CRÈME ET TRUFFE



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ



Suprême de poulet de Bresse confit à la crème et truffe

Recette originale de Sébastien Faré

Recette pour 8 personnes

SUPRÊME DE POULET DE BRESSE

8 suprêmes de poulet de Bresse
20 g d'huile de truffe
1 L de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel**[®]
Sel, poivre

Mettre chaque suprême de poulet dans un sac sous vide avec l'huile de truffe, la crème (120 g par sac), le sel et le poivre. Cuire au four vapeur à 63°C pendant 1 heure. Refroidir aussitôt dans la glace.

CÈPES ET GIROLLES

250 g de cèpes bouchon
100 g de girolles
25 g d'huile
30 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
5 g de persil plat
Sel, poivre
Emmental râpé

Nettoyer les cèpes et les girolles et couper les cèpes en 4. Faire sauter séparément les girolles et les cèpes dans une poêle avec l'huile. Ajouter à la fin le beurre et le persil plat ciselé. Assaisonner. Étaler l'emmental sur une plaque Tefal[®] et passer sous la salamandre jusqu'à coloration blonde.

GARNITURE ET FINITION

20 g de truffes taillées en lamelles
50 g de roquette
Noisettes grillées et concassées
Fleur de sel
Poivre du moulin

Au moment de l'envoi, réchauffer les suprêmes de poulet au bainmarie. Ouvrir la poche, récupérer la sauce. La réduire jusqu'à une consistance nappante. Tailler le poulet. Dresser avec l'ensemble des ingrédients.



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel[®] et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_france

La maison de l'Excellence[®]



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY