



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

Ingrédients pour 10 couverts

Concentré de Volaille CHEF®	90 ml	Madère	5 cl
Demi-Glace Naturelle CHEF®	10 cl	Mini carotte	20 pièces
Eau	3l	Mini poireau	20 pièces
Suprême de volaille	5 pièces	Mini navet	20 pièces
Crème liquide	50 cl	Céleri branche taillé en biseaux	250 g
Truffe	150 g	Beurre	PM
Brunoise de céleri rave	250 g	Micro végétaux	PM
Brunoise de carotte	250 g	Fleurs	PM
Pâte feuilletée	300 g	Roux blanc	PM
Jaune d'œuf	1 pièce		
Echalote	50 g		

Déroulé de la recette

- Réaliser un bouillon de volaille en mélangeant l'eau et le **Concentré de Volaille CHEF®**. Pocher les suprêmes de volaille dans ce bouillon. Réserver les suprêmes. Filtrer la cuisson, en prélever la moitié, lier avec un peu de roux blanc et réduire d'1/3. Ajouter la crème et réduire jusqu'à obtenir une sauce bien nappante. Réserver.
- Avec la moitié des truffes, tailler quelques lamelles et le reste en brunoise.
- 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 de cuisson des suprêmes 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 et déglacer avec le madère. Réduire à glace et mouiller avec 20 cl de bouillon, cuire à frémissement. Mixer l'ensemble et ajouter la **Demi-Glace Naturelle CHEF®**, réserver. Cuire les différents légumes dans le reste du bouillon puis les glacer 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 côté le bouillon à la truffe dans sa verrine lutée.