



SUPRÊME DE VOLAILLE

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 suprêmes de volaille
- 4 carottes
- 1 oignon rouge
- Huile de truffe
- 300g de crème
- 60g de beurre demi sel
- Sel
- Poivre de Timut

RECETTE

1) Epluchez et coupez vos pommes de terres, puis mettez-les en cuisson dans les 300g de crème et 300g d'eau salé. Une fois cuit mixez le tout. Assaisonnez d'huile de truffe selon vos goûts.

2) Epluchez vos carottes et coupez-les en deux dans la longueur. Dans une poêle faire fondre 30g beurre, et faites cuire vos carottes à feu doux environ 10 minutes de chaque côté. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

3) Couper l'oignon rouge en 6, faites-les cuire à feu doux dans du beurre environ 10 minutes (Vous pouvez les faire cuire avec les carottes).

4) Dans une poêle bien chaude, mettez l'huile d'olive, le beurre demi-sel, et ajoutez vos suprêmes de volaille à cuire côté peau. Baissez directement le feu et faites-les cuire environ 5minutes de chaque côté. Terminez la cuisson au four environ 8minutes à 180°C.

5) Servez chaud.

