



## SUPRÊME DE VOLAILLE EN CROÛTE D'AMANDES ET TRUFFES, BUTTERNUT RÔTI ET CRÉMEUX DE MARRON

### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour la croûte

- 100g de beurre
- 60g de chapelure
- 40g de poudre d'amandes
- 10cl d'huile à la truffe
  
- 6 suprêmes de volaille
- 2 courges butternut
- 200g de marrons
- 150g de crème

### RECETTE

- 1) Réalisez la croûte : Mixez les éléments ensemble, étalez le mélange dans un plat en couche bien fine entre deux couches de papier sulfurisé. Réservez au frais.
- 2) Faites bouillir les marrons et la crème dans une casserole. Mixez le mélange. Assaisonnez selon votre convenance.
- 3) Taillez les butternuts en 2, Assaisonnez-les d'huile d'olive, sel et poivre. Faites-les cuire au four avec la peau 30 minutes à 180°C.
- 4) Faites griller les suprêmes de volaille dans une poêle chaude. Quand ils sont bien colorés, recouvrir du mélange pour former la croûte.
- 5) Terminez la cuisson au four 10 minutes à 180°C.
- 6) Dressez vos assiettes avec le suprême de volaille, un morceau de butternut rôti et le crémeux de marron.

### ACCORD MET ET VIN

PAUL MAS RESERVE Pinot Noir, IGP Pays d'Oc

