

RIVER CAFE

«Suprême de volaille aux truffes, écrasé de pommes de terre fumées» Chef Mathieu SCHERRER

SYNTHÈSE

Type : Plat de résistance

Difficulté : Facile

Prix : Moyen €€

TEMPS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 suprêmes de poulet fermier

½ kilo de pommes de terre

½ Litre de bouillon de volaille

2 échalotes

0.25 lt de crème fleurette

100 g de beurre

1 truffe de 10/13 g

10 cl de jus de truffes



PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre avec la peau à l'eau, puis égoutter et laissez les refroidir

Tailler la truffe entière en lamelles et glisser celles-ci sous la peau de chaque blanc de volaille

Assaisonner la volaille puis saisir les blancs sur les 2 faces

Eplucher et émincer les échalotes, les faire suer, déglacer avec le jus de truffe puis versez le bouillon de volaille ainsi que la crème

Rajouter les volailles dans le mélange crème + bouillon, laissez cuire à feu très doux pendant 15 min

Pendant ce temps, écraser la pulpe de pommes de terre à l'aide d'une fourchette, en rajoutant de l'huile fumée, à défaut utiliser du beurre demi-sel...

Une fois les poulets cuits les retirer et les maintenir au chaud, réduire le jus de cuisson de moitié jusqu'à l'obtention d'une sauce soyeuse, puis dresser l'écrasé de pommes de terre. Rectifier en sel et poivre selon votre goût et napper de sauce la volaille.

Bon appétit ...

ACCORD METS ET VINS

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un vin blanc :

- Saint-Aubin 1er cru - J.L Latour Labille & Fils - Les Frionnes 2010
- Santenay 1er cru - Beaurepaire - Château de la Créé 2009

A DEGUSTER : RESTAURANT RIVER CAFE

146 Quai Stalingrad - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

T. 01 40 93 50 20

Site internet : www.rivercafe.fr

**RESTO
PARTNER**
L'amour d'une cuisine de qualité