

Cours de Cuisine



Un moment
de plaisir !

4 personnes

- ◆ **Suprême de volaille farcie renaissance**
- ◆ **Légumes tournés**

INGREDIENTS

PREPARATION

Farce mousseline de volaille

- ◆ 250 g de chair de volaille
- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ 20 cl de crème fleurette
- ◆ Sel P.M
- ◆ Poivre P.M

Préparation de la farce mousseline de volaille

- ◆ Mélanger au cutter la chair de volaille, le blanc d'œuf et la crème.
- ◆ Ajouter le sel et le poivre, pour obtenir la farce
- ◆ Vérifier ensuite l'assaisonnement

Suprême de volaille

- ◆ 4 suprêmes de volaille
- ◆ 1 carotte
- ◆ 1 courgette
- ◆ ½ poivron rouge
- ◆ Sel P.M
- ◆ Poivre P.M

Préparation des suprêmes de volaille

- ◆ Préparer les suprêmes vus pendant le cour.
- ◆ Farcir les suprêmes avec la farce mousseline, les bâtonnets de carottes, de courgettes, et les poivrons (blanchis auparavant)

Sauce de volaille

- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 carotte
- ◆ 20 cl de crème
- ◆ Beurre P.M
- ◆ Sel P.M
- ◆ Poivre P.M

Préparation de la sauce de volaille

- ◆ Réaliser un fond de volaille avec les carcasses
- ◆ Ajouter la garniture aromatique.
- ◆ Mouiller le tout à l'eau et au vin blanc, et crémier
- ◆ Ensuite faire réduire et vérifier l'assaisonnement.

Légumes tournés

- ◆ 2 carottes
- ◆ 2 navets
- ◆ 8 pommes de terre

Préparation des suprêmes de volaille

- ◆ Faire tournés les légumes et les glacés.

**A vous de jouer maintenant !
Soyez de vrais petits chefs ...**