



Suprême de poulet de la Gruyère

sauce cidre et yuzu, légumes glacés, riz pilaf de Noël

Volaille fermière de la Gruyère, sauce cidre et yuzu, légumes glacés,
riz pilaf parfumé aux épices de Noël et au curcuma



Ingrédients - Suprême de poulet (8 portions)

- ☐ 800 g de suprême de poulet de la patte noire de la Gruyère (avec peau)
- ☐ Environ 40 g d'huile de tournesol
- ☐ 1 cuillère à soupe de sel
- ☐ 1 cuillère à soupe de poivre blanc du moulin

Préparation - Suprême de poulet

1. Assaisonner les suprêmes de poulet
2. Les saisir côté peau dans l'huile chaude jusqu'à belle coloration
3. Terminer la cuisson au four à 120 °C env. 10 minutes
4. Laisser reposer quelques minutes et trancher en éventail

Ingrédients - Sauce cidre et yuzu (8 portions)

- ☐ 200 g de cidre brut
- ☐ 200 g de crème double
- ☐ 1 cuillère à soupe de sel
- ☐ 30 g d'échalotes ciselées
- ☐ 20 ml de jus de yuzu
- ☐ 1 cuillère à soupe de poivre blanc du moulin
- ☐ 100 ml de bouillon de volaille
- ☐ 40 g de beurre

Préparation - Sauce cidre et yuzu

1. Faire suer les échalotes dans le beurre, sans coloration
2. Déglicer avec le cidre, réduire d'au moins moitié
3. Ajouter le fond de volaille, réduire à nouveau
4. Verser la crème, cuire jusqu'à consistance nappante
5. Hors du feu, ajouter le jus de yuzu
6. Rectifier l'assaisonnement, mixer et passer si nécessaire

Ingrédients - Légumes glacés (8 portions)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 200 g de mini carottes | <input type="checkbox"/> 100 ml d'eau |
| <input type="checkbox"/> 200 g de mini navets | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à café de sucre |
| <input type="checkbox"/> 200 g de mini pâtes | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de sel |
| <input type="checkbox"/> 30 g de beurre | |
-

Préparation - Légumes glacés

1. Disposer les légumes dans une sauteuse avec le beurre, le sucre, le sel et un fond d'eau
 2. Couvrir avec un papier sulfurisé percé ou un couvercle
 3. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau et glaçage des légumes
 4. Garder au chaud à couvert
-

Ingrédients - Riz pilaf aux épices de Noël (8 portions)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 30 g de beurre pour la cuisson | <input type="checkbox"/> 1 clou de girofle |
| <input type="checkbox"/> 1 oignon pelé et haché | <input type="checkbox"/> 2 capsules de cardamome verte (facultatif) |
| <input type="checkbox"/> 500 g de riz long grain | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à café de zeste d'orange (frais ou sec) |
| <input type="checkbox"/> 800 ml de bouillon clair chaud | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de sel |
| <input type="checkbox"/> 1 feuille de laurier | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de poivre blanc du moulin |
| <input type="checkbox"/> 30 g de beurre froid (finition) | |
| <input type="checkbox"/> ½ cuillère à café de curcuma en poudre | |
| <input type="checkbox"/> 1 bâton de cannelle | |
| <input type="checkbox"/> 1 anis étoilé | |
-

Préparation - Riz pilaf aux épices de Noël

1. Faire suer les oignons dans le beurre avec le curcuma, les épices entières et le zeste d'orange
 2. Ajouter le riz, le nacer légèrement sans le colorer
 3. Mouiller avec le bouillon chaud, ajouter la feuille de laurier, rectifier l'assaisonnement
 4. Couvrir et cuire au four à 180 °C pendant 18 minutes, sans remuer
 5. Laisser reposer 10 minutes à couvert
 6. Retirer les épices et laurier, ajouter le beurre froid et égrainer à la fourchette
-

Dressage du plat

1. Dresser un cercle de riz pilaf au centre de l'assiette
2. Disposer les légumes glacés autour
3. Trancher le suprême en éventail et le poser sur ou à côté du riz
4. Napper avec la sauce, servir le reste en saucière

