



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)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 800 g de suprême de poulet de la patte noire de la Gruyère (avec peau) | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de sel |
| <input type="checkbox"/> Environ 40 g d'huile de tournesol | <input type="checkbox"/> 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)

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 200 g de cidre brut | <input type="checkbox"/> 200 g de crème double | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de sel |
| <input type="checkbox"/> 30 g d'échalotes ciselées | <input type="checkbox"/> 20 ml de jus de yuzu | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de poivre blanc du moulin |
| <input type="checkbox"/> 100 ml de bouillon de volaille | <input type="checkbox"/> 40 g de beurre | |

Préparation - Sauce cidre et yuzu

1. Faire suer les échalotes dans le beurre, sans coloration
2. Déglaçer 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

Ingédients - Légumes glacés (8 portions)

- 200 g de mini carottes
 - 200 g de mini navets
 - 200 g de mini pâtisons
 - 30 g de beurre
 - 100 ml d'eau
 - 1 cuillère à café de sucre
 - 1 cuillère à soupe de sel
-

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
-

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

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

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

