

Poulet

Suprême de volaille à la tapenade en croûte de sésame


44 min 20 min 18 min 6 min 605

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le suprême de volaille

4 **Suprême(s) de volaille**
80 g **Tapenade**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la croûte de sésame

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
15 g **Sésame blanc**
15 g **Sésame grillé**
15 g **Sésame noir**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Étape 1

Préparation de la pâte et des suprêmes

- 1 Dérouler la pâte feuilletée. Parsemer toute sa surface d'un peu de sésame blanc, de sésame torréfié et de sésame noir.
- 2 Avec le rouleau à pâtisserie aplatir légèrement la pâte pour bien incruster les graines.
- 3 Ajouter quelques graines là où il en manque, aplatir de nouveau légèrement avec le rouleau. Réserver sur une plaque de four, loin d'une source de chaleur.
- 4 Prendre les suprêmes de volaille, les nettoyer et les parer si nécessaire.
- 5 Avec un couteau éminceur, les couper en 2 dans la longueur, légèrement en biais.
- 6 Saler puis ajouter une pincée de piment d'Espelette.
- 7 Badigeonner une moitié de suprême de tapenade, poser l'autre par dessus. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Mise en croûte

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
- 2 Prendre la pâte feuilletée au sésame et la retourner sur le papier sulfurisé.
- 3 Battre un jaune d'oeuf avec un peu d'eau dans un ramequin. Badigeonner toute la surface de la pâte avec un pinceau.
- 4 Couper des bandes de pâte d'environ 2 à 3 centimètres.
- 5 Prendre un suprême, l'enrouler dans une bande de pâte, graines vers l'extérieur, en la faisant légèrement se chevaucher.
- 6 Coller les bords et souder les 2 extrémités.
- 7 Badigeonner à nouveau de jaune d'œuf.
- 8 Remettre un peu de graines tombées pendant l'opération. Recommencer avec les suprêmes restants.
- 9 Déposer les suprêmes sur une tourtière, ou sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé. Enfourner pendant 12 à 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les suprêmes du four.
- 2 Les déposer sur une grille et les laisser reposer pendant 2 à 3 minutes.
- 3 Poser les suprêmes sur une planche, les couper en tranches.
- 4 Dresser les tranches sur une assiette. Napper d'un peu de jus de volaille et servir.