

Autres volailles

Suprêmes de volaille, tartiflette au mont-d'or, jus à la sauge



4h15 2h30 1h30 15 min 741

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la volaille

- 1 Déployer les ailerons de la volaille, les sectionner au niveau des articulations à l'aide de ciseaux.
- 2 Tendre la peau des suprêmes puis inciser au niveau de l'os du bréchet et de la fourchette.
- 3 Longer avec le couteau pour dégager les suprêmes puis sectionner l'articulation. Recommencer l'opération de l'autre côté.
- 4 Manchonner les ailerons, les réserver pour plus tard. Réserver la carcasse pour la préparation de la sauce.
- 5 Étaler du film alimentaire et rouler individuellement les suprêmes dedans.
- 6 Porter un faitout d'eau à frémissement sur feu vif, plonger les suprêmes dans l'eau.
- 7 Baisser légèrement le feu, laisser cuire pensant 15 à 20 minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce à la sauge

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la
volaille

2 Poulet(s)

Ingrédients pour la
chapelure de persil

1 botte(s) Persil plat
40 g Chapelure
10 g Beurre
1 Sel

Ingrédients pour la
sauce à la sauge

1 botte(s) Sauge
200 g Carotte(s)
3 Echalote(s)
2 branche(s) Thym
1 feuille(s) Laurier
25 g Beurre

Ingrédients pour la
tartiflette

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Concasser la carcasse de volaille, la déposer sur une plaque de four et enfourner jusqu'à obtention d'une coloration dorée en remuant régulièrement.
- 3 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe, les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Eplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office, les émincer finement avec l'éminceur.
- 5 Ajouter les carottes et les échalotes à la carcasse, les laisser colorer pendant quelques instants.
- 6 Sortir la plaque du four, verser de l'eau froide à hauteur afin de couvrir les ingrédients. Ajouter le thym et le laurier.
- 7 Verser le tout dans une casserole et faire cuire pendant 1h30 sur feu moyen.
- 8 Après ce temps, passer la préparation au chinois et remettre dans la casserole.
- 9 Mettre les feuilles de sauge dans la casserole, laisser infuser pendant 30 minutes sur feu doux.
- 10 Passer la sauce au chinois pour retirer les feuilles de sauge. Remettre dans la casserole.
- 11 Plonger les ailerons de poulet dans la sauce et laisser cuire pendant environ 1 heure sur feu moyen.

700 g **Pomme(s) de terre**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 200 g **Poitrine de porc**
 3 **Echalote(s)**
 300 g **Mont d'Or**
 20 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

4 **Carotte(s)**
 1 **Salade(s)**

Étape 3

Préparation de la tartiflette

- 1 Préchauffer le four sur la position grill.
- 2 Remplir un faitout d'eau. Plonger les pommes de terre dedans, faire cuire sur feu moyen.
- 3 Planter la lame d'un couteau dans une pomme de terre pour vérifier la cuisson : il doit y avoir une certaine résistance.
- 4 Sortir les pommes de terre du faitout et les passer sous de l'eau froide.
- 5 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un couteau d'office. Les couper en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver.
- 6 Tailler la poitrine de porc en lanières avec le couteau éminceur puis réserver.
- 7 Eplucher les échalotes, les émincer finement avec un couteau éminceur.
- 8 Ecraser la gousse d'ail avec le plat de la lame d'un couteau, l'éplucher. Réserver.
- 9 Verser la crème et l'ail dans une casserole. Faire réduire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 10 Faire chauffer une poêle avec du beurre. Lorsqu'il moussé, faire revenir les pommes de terre et la poitrine de porc jusqu'à coloration.
- 11 Verser la crème à l'ail et les échalotes sur les pommes de terre. Retirer la gousse d'ail.
- 12 Répartir la préparation dans des ramequins et ajouter le Mont d'or.

- 13 Enfourner sous le grill pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

Étape 4

Préparation de la chapelure de persil et du dressage

- 1 Verser la chapelure dans le bol du blender.
- 2 Effeuille le persil au dessus du bol puis mixer.
- 3 Saler légèrement, réserver.
- 4 Eplucher les carottes réservées pour le dressage à l'aide d'un économe en gardant les queues pour un joli rendu.
- 5 Les plonger dans une casserole d'eau salée pendant 1 minute pour les blanchir.

Étape 5

Dressage

- 1 Ôter le film alimentaire des suprêmes de volaille et faire chauffer une poêle avec du beurre.
- 2 Lorsque le beurre est moussant, déposer les suprêmes dans la poêle et les faire colorer.
- 3 Déposer ensuite les carottes nouvelles, les faire revenir pendant quelques minutes.
- 4 Sortir les ailerons de la sauce, mettre cette dernière sur feu doux. Ajouter le beurre et remuer à l'aide d'une spatule.
- 5 Couper les suprêmes en trois biseaux.
- 6 Rouler les ailerons dans la chapelure de persil. Les faire dorer dans une poêle avec le beurre. Réserver.
- 7 Découper la sucrose dans la longueur en autant de morceaux que de convives.
- 8 Disposer les ramequins de tartiflette dans les assiettes.
- 9 Décorer les assiettes avec la sauce réchauffée.
- 10 Dresser les ailerons et les suprêmes de volaille sur la sauce.
- 11 Disposer les morceaux de sucrose et de carottes entre les suprêmes puis servir.