

LA CAVE A CHAMPAGNE

Suprême de volaille farci foie gras et pistaches torréfiées Velouté au champagne

Ingrédients pour 4 personnes

2 suprêmes de volaille de 200 gr chacun
200 gr de chair de poulet
120 gr de foie gras de canard cru
100 gr de pistaches
2 œufs entiers
2 blancs d'œufs
Sel, poivre
100 gr Crème fraîche

La farce

Passez au hachoir la chair de poulet,
Ajouter les œufs, les pistaches, la crème.
Saler poivrer

La constitution des suprêmes

Poser sur du film alimentaire votre suprême - ajouter votre foie gras couper en bâtonnet
Saler, poivrer.

Poser une couche de farce de poulet. Puis rouler vos suprêmes dans le papier film afin
d'obtenir la forme d'un boudin.

Serrer les deux extrémités de votre boudin.

Piquer votre papier film .

Mettre à cuire dans un bouillon de volaille environ 20 minutes à feu doux.

Une fois cuite retirer le film qui enveloppe les suprêmes,

Trancher vos suprêmes en 4, les poser sur une assiette puis les napper d'un velouté au
champagne,

Accompagner ce plat avec un risotto ou des pâtes fraîches.

Velouté au champagne:

125 gr de crème fleurette

½ bouteille de champagne

125 gr de beurre

Réduire le bouillon de volaille et Ajouter 1 demi bouteille de champagne ;

Laisser réduire aux trois quarts. Incorporer la crème fraîche

Monter la sauce avec le beurre en pommade

Retirer du feu

Ne pas faire bouillir



Restaurant LA CAVE A CHAMPAGNE

Monsieur Bernard OCIO

16 Rue Gambetta

51200 EPERNAY

Tél 03.26.55.50.70 - Fax 03.26.51.07.24 - E-mail : cave.champagne@wanadoo.fr