



Suprême de volaille d'Ardèche poché, velours de chorizo et menthe fraîche

Ingrédients pour 4 personnes :

4 suprêmes de volaille
1/2 oignon blanc
200 g de fond blanc de volaille
20 g de chorizo ibérique
200 g de crème fleurette
Quelques feuilles de menthe fraîche
40 g de beurre doux
1 oignon doux des Cévennes

Liaison au roux :

Pour une base de 200 g de sauce
10 g de beurre
10 g de farine

Préparation :

Cuire les suprêmes sous vide à 62°C durant 20-25 minutes (placer les suprêmes dans un sac hermétique et le vider de son air. Déposer ensuite le sachet dans un bain marie à 62°C. Ajouter de l'eau chaude au fur et à mesure si la température de l'eau baisse). Laisser refroidir

Réaliser un roux (découper le beurre en petits morceaux et le

faire fondre dans une casserole. Tout au long de la cuisson, veiller bien à ce qu'il ne colore pas. Lorsque le beurre est complètement fondu, ôter la casserole du feu et ajoutez la même quantité de farine en pluie. Mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet. Replacer la casserole sur feu doux et laisser épaissir, sans colorer). Réserver.

Faire suer les oignons émincés, ajouter le chorizo. Mouiller avec le fond blanc de volaille puis ajouter la crème. Laisser légèrement réduire durant 10 min.

Ajouter la menthe fraîche et laisser infuser entre 10 et 15 minutes. Retirer les feuilles de menthe.

Lier au roux et monter au beurre frais.

Dresser joliment en décorant de quelques sommités de menthe fraîche.