



SUPREME DE VOLAILLE FARCI AU FOIE GRAS ET SA FONDUE DE POIREAUX

Pour 4 personnes

- 4 filets de poulet
- 200 g foie gras cuit ou mi-cuit
- 6 blancs de poireaux
- sel, poivre
- 3 dl de vin blanc
- 3 échalotes
- 1,5 dl de crème liquide
- 50 g de beurre

Recette :

1. Laver et émincer finement les blancs de poireaux. Ciseler les échalotes
2. Faire suer au beurre les échalotes et les blancs de poireaux émincés, saler légèrement, ajouter le vin blanc et laisser cuire quelques minutes.
3. Ajouter la crème liquide et laisser cuire à feu doux pour que cette, préparation « compote ».
4. Ouvrir les filets de poulet en « portefeuille » en incisant à plat dans la largeur du filet, sans le couper jusqu'au bout pour obtenir un double filet. Saler, poivrer et déposer le foie gras portionné. Refermer le filet de poulet pour qu'il reprenne sa forme initiale.
5. Pendant ce temps confectionner 4 papillotes en aluminium.
6. Répartir une partie de la fondue de poireaux au fond des papillotes et poser dessus le filet de poulet farcis, et refermer hermétiquement les papillotes.
7. Cuire à four chaud 220, 230° pendant 25 minutes environ.
8. Servir la papillote telle quelle avec des nouillettes et garnir l'assiette avec une tomate cerise et un brun de persil.

Septembre 2003, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – P.A. Duc