

SUPRÊME DE POULET AU CHORIZO

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR LE DOMAINE MILLET POUR SUBLIMER VOTRE CHABLIS VIEILLES VIGNES.

INGRÉDIENTS

6 SUPRÊMES DE POULET

6 TRANCHES DE CHORIZO

3 COURGETTES

3 COURGETTES JAUNES

3 OIGNONS NOUVEAUX

1 CITRON CONFIT AU SEL

30G DE BEURRE DOUX

2 G PIMENTS D'ESPELETTE

6 BRANCHES DE CORIANDRE FRAÎCHE

5 CL RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE

6 PINCÉES DE FLEUR DE SEL

5 CL D'HUILE D'OLIVE



PRÉPARATION

COUPER LE CHORIZO EN TRANCHES FINES. DÉCOLLER LA PEAU DES VOLAILLES DU BOUT DES DOIGTS ET INSÉRER LES TRANCHES DE CHORIZO DESSOUS. ASSAISONNER PUIS CUIRE PENDANT 3 MIN DANS UNE POÊLE OU DANS UNE COCOTTE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE. COLORER LES 2 CÔTÉS EN GRILLANT LA PEAU EN PREMIER. DÉBARRASSER ENSUITE SUR UNE PLAQUE.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 210 °C. COUPER LES COURGETTES EN PETITS DÉS (BRUNOISE). COUPER LE CITRON EN 4, L'ÉVIDER ET COUPER LA PEAU EN PETITS DÉS. ÉMINCER FINEMENT LES OIGNONS NOUVEAUX. CISELER LA CORIANDRE ET CONSERVER DES FEUILLES POUR LA DÉCORATION. DANS UNE COCOTTE, METTRE UNE NOISETTE DE BEURRE ET FAIRE SUER LES OIGNONS NOUVEAUX AVEC UNE PINCÉE DE SEL. CUIRE 3 MIN ET AJOUTER LE CITRON ET LES COURGETTES, PUIS LAISSER CUIRE PENDANT 6 MIN.

AJOUTER LA CORIANDRE.

ENFOURNER LES VOLAILLES À 210°C PENDANT 10 À 12 MIN, PUIS LES LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN À LA SORTIE DU FOUR.

DANS UNE ASSIETTE, DRESSER UN LIT DE COURGETTES ET DÉPOSER UN SUPRÊME DESSUS. DÉCORER AVEC QUELQUES TRAITTS DE RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE FEUILLES DE CORIANDRE.