Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise





Maria Pietrolungo

JCI Grevire Awards
HFR
1632 Riaz

Candidate JCI Grevire Awards 2019

Plat principal

4 personnes

INGRÉDIENTS

Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise
710g suprêmes de poulets
Sel, poivre

Farce
310g poulet
115g crème double
90g blanc d'oeuf
5g ciboulette
80g jambon à l'os
80g poire à Botzi au sirop

Jus réduit flambé à l'eau de vie de Poire à Botzi
Eau de vie de Poire à Botzi
Fond de volaille maison

Chou farci au jambon et Poire à Botzi AOP

PRÉPARATION

Nos félicitations à Maria Pietrolungo, désignée vainqueure par le jury !

Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise
Parer et manchonner 4 suprêmes de poulet.
Cacher l'os avec du papier aluminium.
Assaisonner.

Farce
Hacher la ciboulette.
Couper le jambon et les poires en brunoise.
Mixer le poulet, la crème et le blanc d'œuf.
Ajouter la ciboulette, le jambon et les poires
Assaisonner.
Farcir les suprêmes.
Donner une forme arrondie.
Cuire 17 min à 230C.

Jus réduit flambé à l'eau de vie de Poire à Botzi
Flamber l'eau de vie.
Ajouter le fond, réduire de moitié.

Chou farci au jambon et Poire à Botzi AOP
Blanchir les feuilles de choux 4 min à la vapeur.
Refroidir dans de l'eau glacée.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise

40g choux frisé
200g fond de volaille maison
100g farce surprise fribourgeoise

Cuchaule croustillante AOP
240g cuchaule
80g graisse de volaille

Mousseline de Vacherin AOP
150g pommes de terre farineuses
100g Vacherin AOP
50g crème double
Sel, poivre

Pickles de Poire à Botzi et carottes
25g sucre semoule
50g vinaigre de pommes
75ml eau
2 Poires à Botzi
60g carottes

Farcir les feuilles de choux avec la farce.
Former 4 ballotines avec du cellophane.
Cuire 5 min à la vapeur.
Glacer les ballotines dans le fond de volaille.

Cuchaule croustillante AOP
Fondre la graisse dans une poêle.
Dorer chaque face des cubes de cuchaule.

Mousseline de Vacherin AOP
Eplucher et couper les pdt. Les cuire dans l'eau salée. Egoutter.
Ajouter le Vacherin en petits cubes et la crème double.
Poivrer, mélanger.
Réserver au chaud dans une poche à dresser.

Pickles de Poire à Botzi & Carottes
Mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau.
Porter à ébullition.
Cuire les poires et les carottes 3 min.
Puis laisser tirer dans la marinade.
Dresser sur les points de mousseline de Vacherin.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE