

## Kaiichi Arimoto

### Déclinaison autour de Vacherin Fribourgeois: Volaille, Tian de Légumes et Pomme Fondante - Concours "La recette du Chef !"

#### Ingrédients

300g épinards  
1 gousse d'ail  
3 suprême de volaille jaune  
6 carottes rouges  
350g vacherin fribourgeois  
1 petit radis bière  
3 tomates  
1 petite courgette  
2 poivrons rouges  
6 pommes de terre charlotte  
5 échalotes  
50g feuilles de roquette  
2 oignons  
200g persil  
Panure « Panko »  
1 jaune d'œuf  
Farine  
Roux CF  
Bouillon pour pocher la volaille

#### Préparation

- Blanchir les épinards
- Farcir la volaille avec les épinards et le vacherin fribourgeois, puis pocher, laisser refroidir au frigo
- Préparer la sauce basquaise avec les poivrons, tomates, oignons et faire suer. Puis mixer le tout et passer au chinois
- Couper les carottes en forme rectangulaire, les creuser et farcir avec le vacherin. Monter le tian avec les courgettes, radis bière et les herbes
- Tourner les pommes de terre, les creuser et les farcir avec le vacherin. Cuire le persil dans de l'eau bouillante, refroidir, mixer et passer
- Paner la volaille, la poêler et la finir au four, puis laisser reposer
- Couper la volaille en deux
- Dresser sur l'assiette avec le tian et la pomme fondante, napper avec la sauce basquaise et le coulis de persil, décorer avec les feuilles de roquette

Bon appétit...



Battle 2 - Concours "La recette du Chef !"