

# Suprême de volaille de la Gruyère aux herbes sauvages, galette de millet au Gruyère d'alpage, crème à la flouve odorante



## Emmanuel Poidevin

Restaurant de la Tour  
1653 Châtel-sur-Montsalvens



## INGRÉDIENTS

### Pour 8 personnes

8 suprêmes de volaille de la gruyère

120 gr d'herbes sauvages blanchies

250 gr de crépine

sel, poivre

### Galettes de millet

250 gr de millet

1 oignon émincé

5dl de bouillon de volaille

## PRÉPARATION

### Les suprêmes

Ouvrir les suprêmes en portefeuille, assaisonner, farcir avec les herbes et rouler dans la crépine. Faire colorer à la poêle, cuire 5mns au four et laisser reposer 10mns.

### Les galettes de millet

Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le millet, mouiller au bouillon de volaille et cuire à feu doux à couvert jusqu'à absorption. Ajouter les œufs, le gruyère, l'oignon fane, la nigelle, assaisonner. Former à l'aide de cuillères des petites galettes et cuire à la poêle 2mns de chaque cotés.

### La crème

Réduire le bouillon de volaille et le porto de moitié, ajouter la crème, réduire, infuser la flouve 10mns à couvert, passer au chinois, assaisonner.

# Suprême de volaille de la Gruyère aux herbes sauvages, galette de millet au Gruyère d'alpage, crème à la flouve

## odorante

3 œufs - 130 gr de gruyère  
d'alpage

5 gr de nigelle

1 oignon fane émincé

sel, poivre

## Crème à la flouve odorante

5 dl de bouillon de volaille

1 dl de porto rouge

2 dl de crème 35%

1 poignée de flouve odorante  
séchée

sel et poivre

Restaurant de la Tour  
CH-1653 Châtel-sur-Montsalvens  
T +41 26 921 08 85

Mardi et mercredi fermé

[www.restodelatour.ch](http://www.restodelatour.ch)

**Bonne dégustation !**

---

## PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

