

## Suprême de volaille de Loué contisé au beurre d'herbes



Recette pour 4 personnes.

### Les ingrédients :

- Suprême de volaille 4 morceaux (environ 220g par morceau)
- Beurre 20 g
- Crème liquide 2 dl
- Huile d'arachide 1 cuillère à soupe
- Sel et poivre du moulin

#### Pour le beurre contisé :

- Beurre 120 g
- Persil 10 g
- Cerfeuil 10 g
- Poudre d'amande 20 g



#### Réaliser le beurre contisé :

- En premier mettre le beurre à ramollir,
- Pendant ce temps, hacher les herbes puis mélanger la poudre d'amande et ajouter le beurre ramolli,
- Confectionner un rouleau avec le beurre contisé.

#### Préparation de la volaille :

- Inciser entre la peau et la chair de la volaille et incorporer le beurre.



Retrouvez cette recette sur :

<http://www.vallee-de-la-sarthe.com/fr/contenus/recettes-de-chefs>

### Pour la cuisson de la volaille :

- Assaisonner la volaille (sel et poivre),
- Mettre 20 g de beurre dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide, colorer les deux côtés des suprêmes,
- Une fois coloré, mettre la volaille à cuire au four à 180° pendant une dizaine de minutes dans un plat,
- Pendant ce temps, mettre un peu d'eau dans la poêle qui a servi à la coloration de la volaille afin de déglacer, puis ajouter la crème liquide,
- Laisser réduire de moitié puis passer la sauce obtenue dans une passoire.

Pour accompagner ce plat, vous pouvez préparer une purée de pomme de terre ou une poêlée de champignons.

Il ne vous reste qu'à dresser vos assiettes avec la garniture de votre choix, le suprême de volaille et la sauce.

**Bon appétit !**



Recette de Didier Serre, Chef au Grand Hôtel de Solesmes