



Filet de volaille de la région poché avec sauce fromage, accompagné de son gratin Yvelinois de pommes de terre et champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de volaille
1 cube de volaille
4 cl de crème fraîche
100 gr de bleu d'auvergne
20 gr de beurre
Sel et poivre

Ingrédients pour 100 personnes :

100 filets de volaille
25 cubes de volaille
1 l de crème fraîche
2,5kg de bleu
500gr de beurre
Sel et poivre

Progression de la recette :

1- Assaisonner les filets de volailles de sel et de poivre et les disposer dans un plat allant au four. Diluer le cube de volaille dans de l'eau et verser sur les filets. Filmer le plat et cuire 20 minutes dans un four doux à 70/80°C.

2-Mettre la crème à bouillir et ajouter le fromage coupé. Assaisonner, donner une ébullition et fouetter ou mixer. Rectifier l'assaisonnement.

Pour le gratin :

100 gr de champignons
400 gr de pommes de terre
40 gr de beurre
1 gr d'ail
8 cl de crème
4 cl de lait
Muscade (facultatif), sel, poivre

Pour 100 personnes :

2,5kg de champignons
10 kg de pommes de terre
1kg de beurre
2 têtes d'ail
2 litres de crème
1 l de lait Muscade
sel et poivre

1- Couper les pommes de terre en tranches fines, ne pas les laver après les avoir coupées. Beurrer le plat et le frotter avec une gousse d'ail coupée en deux. Dans un bol mélanger le lait et la crème, assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

2- Monter le gratin en alternant le beurre en morceaux avec les pommes de terre, les champignons et le mélange crème et lait.

3- Finir avec un peu de gruyère râpé pour gratiner.