



**La Semaine du goût
du 11 au 17 octobre 2010**

Un événement parrainé par James BERTHIER
Chef chocolatier, membre de l'Académie culinaire.

Les Yvelines ont du goût !

Fiche recette

Suprême de volaille aux poireaux et moutarde à l'ancienne

Plat et garniture
Pour 5 personnes

500 grammes d'escalope de dinde
300 grammes de poireaux
1 échalotte grise
5 centilitres de fond brun lié
100 grammes de moutarde de Meaux
5 centilitres de vin blanc
25 centilitres de crème fraîche
100 grammes de beurre
Sel et poivre

Une recette proposée par Vincent Rémi du collège
du bois d'Aulne à Conflans-Sainte-Honorine

- Eplucher et hacher finement les échalotes, laver les poireaux, les ciseler avec les échalotes.
- Dans une sauteuse, faire tomber au beurre les échalotes et les poireaux, suer à blanc, saler, poivrer.
- Poêler les suprêmes, coloration brun clair.
- Réserver en bac gastro couvert four en position vapeur 85°C.
- Déglacer au vin blanc, mouiller avec le fond, réduire, crémier, vérifier l'assaisonnement, monter au mixer avec le beurre restant, ajouter la moutarde, les poireaux / échalotes .
- Monter l'ensemble à ébullition, napper votre suprême avec votre sauce et maintenir au chaud.



Yvelines
Conseil général

www.yvelines.fr