

SUPREME DE PINTADE FARCI, JUS AUX BRINBELLES ET K'MATTES ROTIES AU
CŒUR DES VOSGES

Denrées	U	Qté
SUPREME DE PINTADE	PIECE	4
PLEUROTÉS	KG	0.5
POMMES DE TERRE	KG	0.8
SERPOLET	BOTTE	1
PERSIL PLAT	BOTTE	0.5
TOMME DES VOSGES	KG	0.2
VIN BLANC	LITRE	0.15 (1 VERRE)
CAROTTE	KG	0.15
AIL	GOUSSE	2
ECHALOTES	KG	0.15
BEURRE DOUX	KG	0.15
OEUFS	PIECE	3
CHAPELURE	KG	0.2

Phases techniques

LAVER LES LEGUMES, LES EPLUCHER. TAILLER EN PETITS CUBES LA CAROTTES.

COUPER EN MORCEAUX LES K'MATTES ET LES CUIRE BIANC'AS. (couper les pommes de terre et les cuire à l'eau). PENDANT LA CUISSON DES K'MATTES (20 minutes):

EFFILOCHER LES CHAMPIGNONS, GARDER LES TROGNONS POUR LA SAUCE.

HACHER LES CHAMPIGNONS AVEC LA MOITIE DU PERSIL ET LA MOITIE DES ECHALOTES.

CUIRE DANS DU BEURRE DOUCEMENT, SALER ET POIVRER ; MIJOTER 10 MINUTES.

Les champignons rendent leur eau et s'imprègnent du goût de l'échalote et du persil.

DEBARASSER DANS UNE POCHE PLASTIQUE ET METTRE AU FRAIS .

OUVRIR DELICATEMENT LES SUPREME DANS LA PARTIE LA PLUS CHARNUE ET GLISSER LA LAME DU COUTEAU AU MILIEU DU SUPREME DANS TOUTE LA LONGUEUR ET LES FARCIR AVEC LES CHAMPIGNONS.METTRE AU FRAIS.

CLARIFIER LES ŒUFS (séparer le blanc des jaunes).TAILLER LE FROMAGE EN CUBES DE 2CM.

VERIFIER LA CUISSON DES POMMES DE TERRE : PLANTER UN COUTEAU DEDANS ; SI LA POMME DE TERRE RETOMBE, ELLE EST CUITE. EGOUTTER LES POMMES DE TERRE ET PASSER AU MOULIN A LEGUMES OU ECRASER A LA FOURCHETTE ; AJOUTER LES JAUNE D'ŒUFS.SALER ET POIVRER ;METTRE DE COTES DANS UNE POELE, CHAUFFER DE L'HUILE PUIS DU BEURRE ; LORSQU'IL EST MOUSSEUX, DEPOSER LES SUPREMES COTE PEAU EN PREMIER, LAISSER COLORER PUIS RETOURNER ET AJOUTER LA CAROTTE EN MORCEAUX, LES TROGNONS DE CHAMPIGNONS, LA GOUSSE D'AIL ET LE SERPOLET.SALER ET POIVRER.CUIRE AU FOUR A 170°C OU THERMOSTAT 6 PENDANT 15 MINUTES.

PREPARER LA PANURE : DANS UNE ASSIETTE METTRE LES BLANC D'ŒUFS, DANS UNE AUTRE METTRE LA CHAPELURE AVEC LE RESTE DU PERSIL HACHE, PREPARER UNE DERNIERE ASSIETTE POUR LES POMME DE TERRE FARCIES. Arroser la volaille qui cuit au four, Arroser la volaille qui cuit au four, Arroser la volaille qui cuit au four.....

FORMER DES BOULES DE POMME DE TERRE AUTOUR DES CUBES DE FROMAGE, LES ROULER DANS LE BLANC D'ŒUF AVEC UNE FOURCHETTE, PUIS DANS LA CHAPELURE, RECOMMENCER UNE DEUXIEME FOIS ET DEBARASSER. DANS UNE AUTRE POELE, METTRE DU BEURRE A FONDRE, LORSQU'IL EST MOUSSEUX DEPOSER LES BOULES DE POMME DE TERRE ET COLORER DOUCEMENT ;PLACER LA POELE AU FOUR EN SORTANT LES SUPREMES ET BAISSER A 150°C OU THERMOSTAT 5 .

SORTIR LES SUPREMES DE VOLAILLE DU FOUR ET METTRE DANS UN PLAT.RECOUVRIR D'ALUMINIUM ; (coté brillant dedans pour garder la chaleur à l'intérieur) LAISSER LES LEGUMES DANS LA POELE ET VERSER LE VIN BLANC DESSUS ; LAISSER REDUIRE DE 3/4;AJOUTER UN VERRRE D'EAU, BOUILLIR PUIS FILTRER POUR RECUPERER LE JUS . METTRE LES BRINBELLES DANS LA POELE AVEC DU JUS DE BRINBELLE; BOUILLIR POUR REDUIRE AU SIROP, AJOUTER LE JUS DE VOLAILLE ET VERIFIER L'ASSAISONEMENT ; LAISSER AU CHAUD.

DRESSAGE :DECOUPER LES SUPREMES DE VOLAILLE EN 3 MORCEAUX ; NAPPER LES ASSIETTES DE SAUCE AUX BRINBELLES, DEPOSER DESSUS LA VOLAILLE ET METTRE EN HAUT DE L'ASSIETTE LES K'MATTES FARCIES.

BON APPETIT !!!!