

LES RECETTES DES CHEFS

SUPRÊME DE POULET FARCIS CHAMPIGNONS, BUTTERNUT PANÉ

PAR OLIVIER BRUNET
DU RESTAURANT LA TABLE D'OLIVIER À BOURGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de poulet
- 1 courge butternut
- 2 oignons jaunes
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 1 poireau
- 500g de champignons de paris
- 2 oeufs
- Farine et chapelure
- huile et beurre

Préparer les suprêmes de poulet en enlevant le bout d'aile restant.
Démarrer un bouillon avec les os, les oignons, les carottes et le poireau mouillés à hauteur en eau et mettez à cuire.

Faire une duxelle de champignons mixés crus et les faire suer avec l'échalote.
Assaisonner.

Mettre à cuire également le butternut coupé en deux dans la longueur, cuire au couscoussier.

Farcir les blancs de poulet, préalablement ouverts en deux dans la longueur, avec la duxelle de champignons.

Les serrer dans un papier film et les cuire également au couscoussier, avant de les faire revenir au beurre dans une poêle. Déglacer avec le bouillon, passer au chinois, faire réduire et monter au beurre.

Couper des tranches de butternut épluché, les passer à la suite dans la farine, l'oeuf battu et la chapelure et les poêler doucement à la poêle.

