

Temps : 40 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Préparation

Etape 1

Préparer la farce et les légumes :

Mixer le filet de poulet avec le blanc d'œuf et la crème pour réaliser une farce mousseline. Blanchir les épinards et les asperges, puis les réserver.

Etape 2

Préparer les suprêmes et gigolettes :

Dédoubler et aplatir légèrement les suprêmes. Retirer le manchon des ailes pour obtenir de petites gigolettes et cuire le tout à la vapeur.

Etape 3

Garnir et rouler les suprêmes :

Badigeonner les suprêmes de sauce truffe blanche, étaler la farce, ajouter épinards, mozzarella et jambon cru, puis rouler en cylindre. Filmer et cuire à cœur à la vapeur.

Etape 4

Préparer le jus et réchauffer les accompagnements :

Réaliser un jus réduit avec échalote, vin rouge et fond brun, puis ajouter une pointe de sauce truffe d'été. Passer les asperges et épinards au beurre et réchauffer les quenelles.

Etape 5

Dresser le plat :

Découper les suprêmes en rouelles et dresser avec les gigolettes, les quenelles, les légumes et quelques pétales de truffe d'été pour une présentation harmonieuse.

Ingrédients



4 pièce(s) Suprême de volaille



1 pièce(s) Filet de poulet



4 Mozzarella tranchée



Tranches de jambon cru



10 g Sauce à la truffe d'été



2 Blancs d'oeuf



20 cl Crème 35%



500 g Épinards en branches



12 Asperges vertes



30 g Echalote en cube



Carpaccio de truffes d'été



30 g Fond brun lié



25 cl Vin rouge



50 g Beurre en plaquette



Sel & Poivre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	627
Matières grasses (g)	5.5
Dont acides gras saturés	9.4
Glucides (g)	1.7
Dont sucres	0.7
Protéines (g)	13
Sel (g)	0.71