

SUPREME DE VOLAILLE VOSGIEN

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Origine** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **4 suprêmes de poulet**
- **du bouillon de volaille**
- **Beurre maître d'hôtel**
- **Tranches de poitrine fumée**

Etapes de préparation

1. Commencer par créer une forme de pointe sur les blancs de poulet.
2. Disposer ensuite les tranches de lard sur les blancs de poulet en prenant soin de découper ce qui dépasse.
3. Disposer la pointe de la volaille lard en dessous en plein milieu d'un film alimentaire et la farcir d'un beurre maître d'hôtel avant de la rouler à la manière d'un cône.



4. Cuire dans un bouillon de volaille bouillant pendant 4 à 5 minutes à ébullition. Retirer le film alimentaire et colorer les cônes de volaille 5 à 10 mn au four à 180°C.
5. Réaliser la sauce avec le bouillon de volaille, le crémier, porter à ébullition et le lier avec un peu de maïzena dilué avec un peu d'eau froide.

