Suprême de volaille aux champignons homard

Recette créée par le chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

50 g champignons homard séchés (dermatose des russules)
200 ml fond de volaille chaud
45 ml huile végétale
45 g beurre
30 g oignon ciselé
50 ml vin blanc sec
60 ml crème 35 %
Sel et poivre noir du moulin, au goût
4 poitrines de poulet désossé
Un petit bouquet d'estragon frais concassé

- Dans un bol, réhydrater les champignons avec le fond de volaille chaud. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder le fond de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans un sautoir, faire revenir les champignons bien essorés avec 15 ml d'huile et 15 g de beurre.
- Ajouter l'oignon et rissoler à son tour.
- Arroser de vin blanc et réduire de moitié.
- Mouiller avec le fond de trempage et réduire de moitié.
- Crémer, assaisonner et réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Réserver.
- Sauter les poitrines de poulet avec 15 ml d'huile et 15 g de beurre. Assaisonner et poursuivre la cuisson à feu doux tout en arrosant de gras de cuisson jusqu'à cuisson complète.
- Ajouter l'estragon dans la sauce aux champignons homard à la dernière minute et napper les suprêmes de volaille.

www.panierforestier.com
Courriel : info@panierforestier.com