

Autres volailles

Suprême de volaille en papillote et poêlée de girolles


40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

498

CALORIES

Étape 1

Préparation de la volaille

- 1 Dans un bol, mettre le miel et du ras el hanout.
- 2 Retirer la peau de la volaille en tirant dessus puis enduire la chair de miel épicé avec un pinceau. Remettre la peau par dessus.
- 3 Poivrer et saler les suprêmes des deux côtés et le débarrasser dans une assiette.
- 4 Couper les figues séchées en fine tranches.

Étape 2

Poêlage des suprêmes

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile de pépin de raisin.
- 2 Quand l'huile est chaude, déposer les suprêmes, côté peau contre la poêle. Arroser d'un peu d'huile.
- 3 Lorsque la peau est un peu dorée, retourner les suprêmes, laisser cuire quelques instants puis retirer la poêle du feu.
- 4 Couper la queue des feuilles de figuier, les retourner

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les papillotes

4 **Suprême(s) de volaille**
 2 **Figue séchée**
 1 **Huile de pépins de raisins**
 1 **Echalote(s)**
 1 c. à soupe **Miel liquide**
 1 c. à café **Ras el-hanout**
 8 **Feuille(s) de figuier**

Ingrédients pour les champignons

250 g **Girolle(s)**
 40 g **Beurre**
 1 botte(s) **Persil plat**
 1 **Huile de pépins de raisins**

Ingrédients pour la sauce

20 cl **Vin rouge**

côté nervure vers le haut puis déposer un lit de tranches de figues.

- 5 Ajouter les suprêmes, côté peau sur les figues, puis rabattre la feuille pour enfermer la volaille.
- 6 Disposer le tout sur une feuille d'aluminium et fermer l'aluminium. Retourner la papillote et presser sur l'aluminium pour qu'il prenne la forme du suprême.

60 g **Beurre**
1 **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Miel**

Étape 3

Préparation des garnitures

- 1 Nettoyer les girolles sous un filer d'eau froide puis bien les sécher. Couper le bout des pieds avec la lame d'un couteau pour ôter les éventuelles saletés. Couper les plus gros champignons en deux.
- 2 Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver dans un bol.
- 3 Effeuille et ciseler le persil. Réserver.
- 4 Eplucher puis émincer l'oignon. Réserver.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Préchauffer le four.
- 2 Mettre une casserole sur le feu et y faire fondre le beurre.
- 3 Quand le beurre est fondu, faire suer les oignons dans la casserole.
- 4 Poivrer, saler puis faire très légèrement colorer les oignons.
- 5 Ajouter le miel, bien mélanger pour enrober les oignons puis déglacer avec le vin rouge.
- 6 Faire réduire la sauce de trois quarts pour concentrer les arômes, le temps que cuise la volaille.
- 7 Mettre la papillote dans un plat allant au four et enfourner pendant 12 à 15 minutes.

Étape 5

Réalisation de la poêlée

- 1 Mettre une poêle sur le feu avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Saisir les champignons et les saler.
- 3 Verser les champignons dans un chinois au dessus d'un saladier.
- 4 Mettre du beurre à fondre dans la poêle chaude, puis remettre les champignons. Baisser sur feu doux.
- 5 Bien mélanger pour les enrober de beurre. Saler, poivrer et ajouter les échalotes. Remuer sans cesse pour que ça ne brûle pas.
- 6 Vérifier la cuisson des girolles, elles doivent être un peu plus moelleuses sous le doigt.
- 7 Couper le feu, ajouter le persil. Bien mélanger et débarrasser dans un bol.
- 8 Transvaser la sauce dans un récipient haut à bec verseur et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

- 9 Monter la sauce au beurre tout en mixant.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir la volaille du four, retirer la feuille d'aluminium.
- 2 Couper la volaille en deux dans la largeur.
- 3 Dans le plat de dressage, déposer les suprêmes coupés en deux, légèrement superposés. Saler à la fleur de sel.
- 4 Ajouter la poêlée de girolles à côté, verser la sauce entre les deux et servir.