

# Suprême de volaille farci et sa bisque de crustacés



## Ingrédients (pour 3 pers):

2 filets de poulet	½ oignon	
2 asperges blanches	5 cl vin blanc	
2 asperges vertes	45 cl de bouillon de poule	1 branche de céleri
3 carottes fane	25 g parmigiano reggiano	50 gr de concentré de tomates
15 cl de crème liquide	10 g beurre doux	1 marmite bouillon poisson + 300 ml eau
1 œuf		150 ml de vin blanc sec
1 échalote	1 échalote	Thym
Thym	1 gousse d'ail	Laurier
Sel	9 scampis entiers	50 ml Crème fraîche
Poivre	15 ml cognac	50 gr Beurre
150 g de riz arborio	1 carotte	

## Suprême farci :

Parer les asperges et les carottes.

Récupérer les filets purs des poitrines de poulet.

Mettre les filets purs dans un blender, ajoutez une demi échalote et un peu de thym ;

Mixer de façon à obtenir une farce lisse. Ajouter l'œuf, remixer légèrement. Ajouter enfin la crème petit à petit pour que la farce reste consistante. Saler et poivrer.

Couper les filets de volaille en portefeuille et aplatissez-les.

Salez et poivrez l'extérieur du filet et déposer le ouvert sur du film plastique.

Salez et poivrez l'intérieur et garnissez avec 1 ½ càs de farce que vous étaler sur le filet ;

Ajouter ensuite une asperge verte et une asperge blanche.

Refermez le filet et enrouler dans le film plastique en serrant bien et en veillant à ce que le filet reste long.

## Sauce :

Tailler en duxelles la carotte et la branche de céleri.

Faire revenir l'ail et l'échalote ciselée dans une càs d'huile olive puis ajouter les carcasses de scampis.

Après coloration, flamber au cognac. Ajouter ensuite le reste des ingrédients sauf la crème et le beurre.

Faire cuire sur feu moyen +/- 40 min.

Mixer finement et passer au chinois fin.

Crémer, rectifier l'assaisonnement et terminer en lissant la sauce au beurre.

## Cuisson et présentation :

Poser les rouleaux de volaille dans une casserole d'eau bouillante salée. Diminuer le feu et laisser mijoter à ébullition légère pendant 20 min. Garder au chaud dans l'eau de cuisson.

Cuire les carottes al dente à la vapeur ou à l'eau salée additionnée d'un morceau de beurre.

Au moment de servir, ouvrez les rouleaux et caraméliser les au beurre pour les colorer.

Coupez chaque rouleau en 6 tronçons.

Saucer le fond d'une assiette profonde et dresser la carotte coupée en deux dans le sens de la longueur. Poser la volaille escalopée. Accompagné d'un risotto nature.