

Recette de Noël :

Princière poularde Albuféra

Le chef des cuisines du Sébastopol, Jean-Luc Germond, nous propose sa recette : Princière poularde Albuféra.



Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 2 suprêmes de poularde de Bresse
- 200 g de foie gras cru
- 12 pièces d'asperges vertes
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1 dl de jus de champignons
- 20 cl de crème
- 30 g de beurre

Préparation :

Ouvrez en deux, sans les séparer, les suprêmes de poularde, assaisonnez et disposez le foie gras à l'intérieur puis refermez.

Enroulez-les ensuite dans un papier aluminium avec de l'huile d'olives et donnez-leur

une forme de boudin. Faites-les rôtir dans une poêle puis cuisez-les 15 minutes au four à 170° et laissez ensuite reposer.

Faites réduire le bouillon de volaille et le jus de champignons de moitié, ajoutez la crème petit à petit puis montez au beurre.

Epluchez et mettez en bottes les asperges vertes, cuisez-les à l'anglaise 2 minutes puis laissez-les refroidir.

Disposez les asperges dans l'assiette, détaillez la poularde et nappez de sauce Albuféra.

Le Sébastopol : 1 place Sébastopol à Lille. 03 20 57 05 05