



Suprême de volaille d'Auvergne fermière au goudoulet d'Araules et champignons

par Jean-Luc Dolléans



pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes de volaille fermière
- 20 gr d'échalote ciselée
- 20 cl de cidre
- 10 cl vin blanc
- 20 cl de fond de volaille
- 100 gr de Goudoulet (ou St Nectaire)
- 200 gr de champignons (Cèpes, Champignons de Paris ...)
- 20 cl de crème



1. Faire colorer (surtout côté peau) les suprêmes dans une sauteuse après les avoir salés et poivrés. **Les mettre au four** à 160° 12 mn (ne pas trop les cuire pour préserver le moelleux). Sortir du four puis débarrasser en les gardant au chaud à couvert.

2. Dans la sauteuse de cuisson, **faire revenir** les échalotes, dégraisser si besoin, puis **déglacer** avec le vin blanc. **Laisser réduire** de moitié puis ajouter le fond de volaille.

3. Pendant ce temps, **émincer puis faire sauter** les champignons dans une poêle bien chaude huilée. **Saler.**

4. Laisser à nouveau réduire de moitié puis ajouter le Goudoulet en petits morceaux, crémier et réduire encore jusqu'à onctuosité de la sauce.

Dresser les suprêmes, napper de sauce et ajouter les champignons

