



## SUPREME DE POULET DE BRESSE, GRENAILLES PERSILLEES



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Pour le poulet :

Suprêmes de poulet de Bresse	2 pièces	4 pièces
Blanc(s) de poireaux	1 blanc	2 blancs
Ail	1 gousse	2 gousses
Crème liquide	13 cl	25 cl
Moutarde en grains	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Citron	½ citron	1 citron

Pour les grenailles :

Grenailles Ratte du Touquet	400 g	800 g
Persil	5 brins	½ bouquet
Beurre ½ sel	20 g	40 g

Dans votre placard :

Moutarde	1 ½ cuillères à café	3 cuillères à café
Huile d'olive		
Sel et poivre		



### Réalisation de la recette

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

#### 1. Les suprêmes et grenailles persillées

- Epluchez les pommes de terre grenailles et portez à ébullition une grande casserole d'eau chaude. Plongez les grenailles 6 minutes et égouttez.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faites dorer les suprêmes de poulet sur toutes les faces sans les cuire entièrement (1 à 2 minutes sur chaque face).
- En attendant, coupez le(s) blanc(s) de poireaux en fines lamelles. Epluchez et coupez l'ail très finement. Retirez les suprêmes de la poêle (couvrez-les d'un papier aluminium pour éviter qu'ils ne refroidissent trop vite) et remplacez par les poireaux et l'ail.
- Faites revenir les poireaux jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants (un peu plus de 5 minutes). En attendant, dans une autre poêle, faites fondre le beurre et poêlez les grenailles avec le persil ciselé, du sel et du poivre.
- Lorsque vos poireaux sont cuits, ajoutez la crème, les moutardes, le jus du citron, du sel et du poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin en ajoutant de la moutarde. Replacez les suprêmes de poulet dans la poêle et finalisez la cuisson (5 minutes environ à couvert).
- Servez les suprêmes sur un lit de crème moutardée, accompagnées des grenailles rissolées et régalez-vous bien !

#### 2. Le mot du Chef

- Un beau plat traditionnel.
- Rajouter du poireau dans la sauce traditionnelle permet de rafraichir le plat et donne un côté onctueux à la sauce.
- Servez vos assiettes avec un pot de moutarde à côté, le dosage indiqué est équilibré mais la moutarde est une histoire de goût, on peut préférer une pointe très légère ou alors beaucoup plus prononcée. Pour une préparation encore plus rapide, coupez la viande en dés, elle cuira beaucoup plus vite.
- Dans cette recette, il est important de prendre une belle viande de qualité telle que les suprêmes de poulet de Bresse, à défaut, elle risquerait de sécher à la cuisson.

