

Suprême de Volaille et pomme fruit

Réduction de bœuf au sureau

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer", Chille.

INGRÉDIENTS, 4 pièces de suprême de volaille, 4 pommes de petit calibre, 300 g de pomme de terre, 50 g de beurre, 75 cl de fond de bœuf, 5 cl d'extrait de sureau (ou 50 g de fruit), Sel et poivre du moulin, 20 g persil, ciboulette hachés.



- 1 Éplucher les pommes de terre, couper en morceau et cuire dans de l'eau bouillante salée afin d'obtenir une purée.
- 2 Cuire les pommes fruit au four avec du beurre et sel. Thermostat 7 pendant 30 min.
- 3 Mettre à réduire le fond de bœuf de 3/4.
- 4 Marquer les suprêmes de volaille en cuisson côté peau dans une poêle bien chaude avec de l'huile et du beurre, saler, poivrer, les retourner et finir la cuisson à four chaud 7 min environ, thermostat 6.
- 5 Ajouter le sureau au fond de bœuf.
- 6 Déglacer les suprêmes de volaille au Pouslard, laisser réduire, ajouter le jus à votre fond de bœuf afin de le corser.
- 7 Passer votre purée de pomme de terre, ajouter-lui les herbes hachées et une noisette de beurre, vérifier l'assaisonnement.
- 8 Disposer votre pomme au milieu de l'assiette, confectionner une quenelle avec la purée, disposer le suprême à cheval dessus, napper de sauce sureau, décorer selon convenance.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Pouslard à servir entre 11° et 13 °C sortie de cave.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Pouslard bien frais.