

Suprême de poulet de Bresse poché au foie gras, et son risotto aux champignons noirs

Recette pour 4 personnes

- 4 suprêmes de poulet de Bresse
- 160 gr de foie gras
- 3 dl de fond de volaille
- 1 dl de crème de Bresse
- 160 gr de riz à risotto
- 50 gr d'oignons
- 150 gr de trompettes de la mort
- 50 gr de beurre
- sel, poivre

Progression de la recette :

Préparer les suprêmes, les assaisonner, mettre un morceau de 40 gr de foie gras, puis rouler le tout dans un papier film, puis cuire à la vapeur 40 mn.

Pendant ce temps, démarrer le risotto : faire suer l'oignon ciselé avec 25 gr de beurre, ajouter le riz, puis mouiller avec 2 dl de fond; cuire 15 mn en remuant de temps en temps, ajouter 1 dl de crème, puis terminer la cuisson durant 5 mn.

Nettoyer les trompettes puis les faire tomber avec 25 gr de beurre et 5 cl d'eau, cuire 5 mn et garder l'eau de cuisson.

Pour la sauce, mettre à réduire 1 dl de fond de volaille avec 1 dl de crème et l'eau de cuisson des champignons.

Faire réduire une dizaine de minutes à léger frémissement, puis mixer avec le foie gras qui vous a servi à la cuisson du poulet.

Vérifier l'assaisonnement et dresser avec une couche de risotto et le suprême émincé.

Napper généreusement de sauce puis parsemer les trompettes dessus.

Château féodal du XIII^{ème} siècle, dans de beaux jardins...

Château
d'Igé

...entre Cluny et Mâcon, à 25 kilomètres de Tournus

Château
d'Igé

HÔTEL**** - RESTAURANT - Route du Château - 71960 Igé - Tél. : +33 (0)3 85 33 33 99 - Fax : +33 (0)3 85 33 41 41
contact@chateaudige.com - www.chateaudige.com