

**« SUPREMES DE POULET DE BRESSE POCHE AU RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, MÂCON BLANC ET SON RISOTTO AUX GIROLLES »**

*4 suprêmes de poulet de Bresse, 160gr de foie gras, 3dl de mâcon blanc, 1dl de crème, 160gr de riz à risotto, 50gr d'oignons, 150gr de girolles, 50gr de beurre, 200gr de ris de veau, 100gr de blanc de volaille et 1 œuf*

Préparer les suprêmes et les assaisonner

Blanchir le ris de veau et l'éplucher

- Le risotto

Faire suer l'oignon ciselé puis ajouter le riz.

Mouiller au mâcon blanc et laisser cuire 15 min en remuant de temps en temps

Crémer et assaisonner.

Nettoyer les girolles puis les faire revenir avec du beurre et 5cl d'eau. Cuire 5 min et garder l'eau de cuisson.

- La sauce

Faire réduire 1dl de mâcon blanc avec du fond brun et 1dl de mâcon blanc avec de la crème.

- La farce de volaille

Mixer les blancs de volaille, l'œuf et de la crème

Confectionner les boudins de volaille et les cuire en vapeur

Faire rissoler le ris de veau

Assaisonner l'ensemble et dresser

**Recette proposée par :**

Philippe JUNG

Le jardin de Bellevue

58 rue Claude Bernard

57000 METZ

03 87 37 10 27