

Suprême de volaille de la Gruyère aux herbes sauvages, galette de millet au Gruyère d'alpage, crème à la flouve odorante



Emmanuel Poidevin

Restaurant de la Tour
1653 Châtel-sur-Montsalvens



Né le 16 septembre 1972 en France, Emmanuel Poidevin est marié et père de deux enfants. Après avoir travaillé dans divers restaurants en Europe, Emmanuel Poidevin a collaboré 10 ans aux côtés de Judith Baumann, à la Pinte des Mossettes.

Depuis 5 ans, il est installé, avec sa femme Odile, au Restaurant de la Tour à Châtel-sur-Montsalvens (FR).

www.restodelatour.ch

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

8 suprêmes de volaille de la gruyère

120 gr d'herbes sauvages blanchies

250 gr de crépine

sel, poivre

PRÉPARATION

Les suprêmes

Ouvrir les suprêmes en portefeuille, assaisonner, farcir avec les herbes et rouler dans la crépine. Faire colorer à la poêle, cuire 5mns au four et laisser reposer 10mns.

Les galettes de millet

Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le millet, mouiller au bouillon de volaille et cuire à feu doux à couvert jusqu'à absorption. Ajouter les œufs, le gruyère, l'oignon fane, la nigelle, assaisonner. Former à l'aide de cuillères des

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Suprême de volaille de la Gruyère aux herbes sauvages, galette de millet au Gruyère d'alpage, crème à la flouve

odorante

Galettes de millet

250 gr de millet

1 oignon émincé

5dl de bouillon de volaille

3 œufs - 130 gr de gruyère d'alpage

5 gr de nigelle

1 oignon fane émincé

sel, poivre

Crème à la flouve odorante

5 dl de bouillon de volaille

1 dl de porto rouge

2 dl de crème 35%

1 poignée de flouve odorante séchée

sel et poivre

petites galettes et cuire à la poêle 2mns de chaque cotés.

La crème

Réduire le bouillon de volaille et le porto de moitié, ajouter la crème, réduire, infuser la flouve 10mns à couvert, passer au chinois, assaisonner.

Restaurant de la Tour
CH-1653 Châtel-sur-Montsalvens
T +41 26 921 08 85

Mardi et mercredi fermé

www.restodelatour.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE