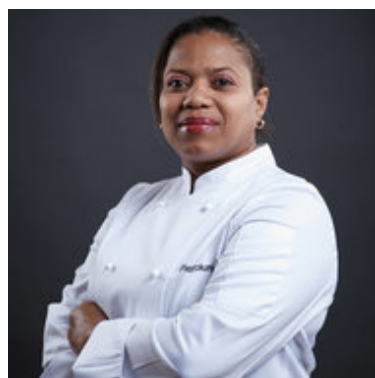


# Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise



## Maria Pietrolungo

Candidate JCI Grevire Awards 2019

JCI Grevire Awards  
HFR  
1632 Riaz



### Plat principal

4 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise

710g suprêmes de poulets  
Sel, poivre

#### Farce

310g poulet  
115g crème double  
90g blanc d'œuf  
5g ciboulette  
80g jambon à l'os  
80g poire à Botzi au sirop

#### Jus réduit flambé à l'eau de vie de Poire à Botzi

Eau de vie de Poire à Botzi  
Fond de volaille maison

#### Chou farci au jambon et Poire à Botzi AOP

### PRÉPARATION

Nos félicitations à Maria Pietrolungo, désignée vainqueur par le jury !

#### Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise

Parer et mançonner 4 suprêmes de poulet.  
Cacher l'os avec du papier aluminium.  
Assaisonner.

#### Farce

Hacher la ciboulette.  
Couper le jambon et les poires en brunoise.  
Mixer le poulet, la crème et le blanc d'œuf.  
Ajouter la ciboulette, le jambon et les poires  
Assaisonner.  
Farcir les suprêmes.  
Donner une forme arrondie.  
Cuire 17 min à 230C.

#### Jus réduit flambé à l'eau de vie de Poire à Botzi

Flamber l'eau de vie.  
Ajouter le fond, réduire de moitié.

#### Chou farci au jambon et Poire à Botzi AOP

Blanchir les feuilles de choux 4 min à la vapeur.  
Refroidir dans de l'eau glacée.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Suprême de poulet fermier rôti, surprise fribourgeoise



40g chou frisé  
200g fond de volaille maison  
100g farce surprise fribourgeoise

## Cuchaule croustillante AOP

240g cuchaule  
80g graisse de volaille

## Mousseline de Vacherin AOP

150g pommes de terre farineuses  
100g Vacherin AOP  
50g crème double  
Sel, poivre

## Pickles de Poire à Botzi et carottes

25g sucre semoule  
50g vinaigre de pommes  
75ml eau  
2 Poires à Botzi  
60g carottes

Farcir les feuilles de chou avec la farce.  
Former 4 ballotines avec du cellophane.  
Cuire 5 min à la vapeur.  
Glacer les ballotines dans le fond de volaille.

## Cuchaule croustillante AOP

Fondre la graisse dans une poêle.  
Dorer chaque face des cubes de cuchaule.

## Mousseline de Vacherin AOP

Eplucher et couper les pdt. Les cuire dans l'eau salée.  
Egoutter.  
Ajouter le Vacherin en petits cubes et la crème double.  
Poivrer, mélanger.  
Réserver au chaud dans une poche à dresser.

## Pickles de Poire à Botzi & Carottes

Mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau.  
Porter à ébullition.  
Cuire les poires et les carottes 3 min.  
Puis laisser tirer dans la marinade.  
Dresser sur les points de mousseline de Vacherin.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

