

## Suprêmes de poulet Pojarski



## Suprêmes de poulet Pojarski

Difficulté :

Temps de préparation : 35 min

Pour 6 personnes

### Ingédients

6 blancs de poulet fermier  
300 g de pain de mie sans croûte  
45 cl de crème liquide  
3 œufs  
200 g de farine  
200 g de chapelure  
2 cuil. à soupe de lait  
120 g de beurre  
2 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à café de paprika  
sel  
poivre

Pour le coulis : 1 botte de persil plat  
2 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre  
le jus de 1/2 citron  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Préparation

Détaillez le pain de mie en dés. Mettez-les à tremper 30 min dans un saladier avec la crème. Egouttez dans une passoire sans les presser. Hachez les blancs de poulet. Ajoutez le pain trempé, 100 g de beurre en parcelles et le paprika. Salez, poivrez et mélangez bien. Mettez au frais 15 min.

Divisez ensuite la farce en 6 parts égales et façonnez-les en forme d'un blanc de poulet. Laissez 1 h au congélateur.

Passé ce temps, battez les 3 œufs avec le lait dans une assiette creuse, salez, poivrez. Mettez la farine dans une autre assiette et la chapelure dans une troisième. Roulez les blancs de poulet dans la farine puis passez-les dans les œufs et enfin dans la chapelure. Réservez au frais.

Préparez le coulis : effeuillez le persil. Plongez-le 5 secondes dans l'eau bouillante salée, égouttez, essorez et hachez-le. Mettez-le dans une petite casserole avec le fond de volaille, l'huile d'olive et le jus de citron, fouettez et laissez sur feu très doux.

Dans une poêle, faites dorer les pojarski avec l'huile et le reste de beurre. Dressez sur des assiettes, entourez-les de coulis de persil et servez aussitôt.

D'après La cuisine de Ducasse par Sophie, éd. Alain Ducasse.

### Le bon accord vin

Bordeaux au Roques Mauriac 2004

Notes personnelles