

Suprême de Volaille Feta et Herbettes, Coulis artichauts

Pour 4 personnes
Préparation 45 min

Préparation

- **Suprême de volaille**

Inciser la volaille et l'ouvrir en portefeuille. Incorporer les tranches de feta et les pluche d'herbes fraîches. Refermer les ballotines dans un film. Cuire les ballotines à l'eau juste frémissante pendant 10 minutes. Enlever le film et les rôtir côté peau à

l'huile d'olive et au beurre. Tailler la ballotine et réserver.

- **Coulis d'artichauts**

Faire rissoler à l'huile d'olive et au beurre, l'échalote et les artichauts coupés en morceaux. Ajouter le bouillon de poule et laisser cuire 25 minutes. Ajouter les herbes fraîches, mixer et passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

- **Dressage**

Dans une assiette, disposer la volaille, ajouter les chanterelles et les pousses d'épinards rissolées, le jus de viande, le coulis d'artichauts aux herbes, les rouelles d'oignons rouges, le piment d'Espelette, les dés de feta et les artichauts mini rôtis.

Ingrédients

Suprême de volaille

- 4 suprêmes de volaille
- 80 g de feta en fines tranches
- 1/8 botte de cerfeuil
- 1/8 botte estragon

Coulis d'artichauts

- 50 g de beurre
- Huile d'olive

- 20 g d'échalotes ciselées
- 2 pièces d'artichauts
- 1 L de bouillon de poule
- ½ botte estragon
- ½ botte de cerfeuil
- Sel /poivre

Décor

- 200 g de chanterelles rissolées
- 200 g de pousses d'épinards
- 20 cl de jus de viande
- 100 g de rouelle d'oignons rouges
- Piment d'Espelette
- Feta en dés
- Artichauts mini rôtis