



SUPREMES DE POULET FERMIER, MOUSSE DE PETITS POIS SAUCE AU CURRY DOUX



Pour 4 personnes : 3 beaux suprêmes de poulet bio, 1 bouillon de volaille Ariaké à infuser, sel, poivre, baies roses.

Les mousses de petits pois : pour 4 ou 5 mousses selon le contenant choisi : 150g de petits pois bio surgelés ou bien sûr frais en saison, 1 gros œuf, 15cl de crème liquide, 1/2 cc de curry doux, sel, poivre. Beurrez 5 petits ramequins ou coquetiers et entreposez-les au réfrigérateur pendant la préparation du mélange. Faites cuire les petits pois à l'eau bouillante salée avec 5g de beurre et 1/2cc de sucre pendant 3min. Égouttez-les puis mixez-les finement avec l'œuf et la crème liquide. Assaisonnez à convenance et ajoutez un peu de curry doux. Versez l'appareil dans les petits moules et faites cuire au bain-marie 25mn environ à 170°. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Pendant la cuisson des mousses, portez à frémissement 33cl d'eau dans une sauteuse, ajoutez-y le sachet de bouillon de volaille, les suprêmes de volaille, couvrez et laissez cuire à petits frémissements 10 à 15mn. Pendant ce temps faites la sauce d'accompagnement.

La sauce : 1 échalote hachée, 1 verre de vin blanc sec, 1 cube de bouillon de poule bio, 20cl de crème fleurette, un trait de tabasco, quelques gouttes de jus de citron, peu ou pas de sel, 1/2 cuillère à moka de curry doux. Faites réduire à sec dans une casserole le vin blanc, l'échalote et le bouillon. Ajoutez la crème, la poudre de curry, le tabasco et le citron, donnez un bouillon et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. C'est tout, c'est prêt !

Le dressage : démoulez une petite mousse sur chaque assiette chaude, tranchez les suprêmes, posez-les à côté des mousses et nappez de sauce. Ajouter quelques baies roses pour le décor