

MES NUGGETS

VOLAILLE FERMIÈRE, PAIN DE SEIGLE ET SAUCE NOISETTE



PORTIONS : 6

HUILES : PERFORMANCE / LINE / GOURMET

• INGRÉDIENTS •

Amphora Performance	Fleur de sel PM
Suprême de volaille 3 pièces	Poivre du moulin PM
Chapelure de pain de seigle	Pâte de noisette 60 g
Œuf 2 pièces	Amphora Line PM
Farine PM	Vinaigre Xères PM
Amphora Gourmet PM	Jus de volaille réduit

1. Enlever la peau des suprêmes de volaille, saler, poivrer puis rouler dans la farine en lui donnant la forme en serrant bien.
2. Les faire cuire 20 minutes à 58°C au four vapeur puis laisser refroidir et les couper en deux dans le sens de la longueur. Sécher ensuite dans un papier absorbant.
3. Confectionner une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
4. Paner chaque morceau de volaille en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure de pain de seigle. Les faire frire dans l'huile Performance à 170 °c et réserver. Saler et poivrer les nuggets.
5. Mixer la pâte de noisette et ajouter le vinaigre de Xères, l'huile Line, le jus de volaille, le sel et le poivre.
6. Réserver dans une poche à douille. Dresser sur le filet à votre inspiration.

LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez réaliser une purée de petit-pois en garniture bien citronnée et émulsionnée avec l'huile Gourmet.

LA TOUCHE DU TERROIR

J'utilise une volaille fermière du Lauragais ou de ma région de cœur la volaille de Bresse, souvenir de mes années chez Georges Blanc.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •