MES NUGGETS

VOLAILLE FERMIÈRE, PAIN DE SEIGLE ET SAUCE NOISETTE

PORTIONS : 6

HUILE : PERFORMANCE / LINE / GOURMET

INGRÉDIENTS

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

1. Enlevez la peau des suprêmes de volaille, salez, poivrez puis roulez dans la farine en lui donnant la forme en serrant bien.
2. Faites-les cuire 20 minutes à 58°C au four vapeur puis laissez refroidir et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Séchez ensuite dans un papier absorbant.
3. Confectionnez une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
4. Panez chaque morceau de volaille en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure de pain de seigle. Faites-les frire dans l'huile Performance à 170 °c et réservez. Salez et poivrez les nuggets.
5. Mixez la pâte de noisette et ajoutez le vinaigre de Xérès, l'huile Line, le jus de volaille, le sel et le poivre.
6. Réservez dans une poche à douille. Dressez sur le filet à votre inspiration.

LE PLUS

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 •