



SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, PIPERADE A LA BASQUAISE, CHORIZO CROUSTILLANT

Recette de notre Chef Gilbert Benhouda du restaurant
« Saprستي » à Rueil Malmaison



Pour 2 personnes :

- 2 pièces de Suprême de Volaille Jaune
- 5 pièces de Poivrons rouges
- 1 pièce d'oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- 50g de concentré de Tomate
- 10cl de Jus de Tomate
- 2 branches de Basilic
- 50g de Chorizo Ibaïona
- 2 pincées de Fleur de Sel
- 2 pincées de Piment d'Espelette
- 100g d'Huile d'Olive

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, PIPERADE A LA BASQUAISE, CHORIZO CROUSTILLANT

Le déroulement :

Émincer l'oignon et les poivrons finement et les suer à l'huile d'olive à feu doux jusqu'à qu'ils soient bien comptés puis y ajouter la gousse d'ail hachée, le concentré de tomate et le jus de tomate puis laisser compoter à feu doux pendant 10-15 minutes et rectifier l'assaisonnement, ajouter les feuilles d'une branche de basilic ciselée puis réservez au chaud.

Émincer le Chorizo Ibaïona finement et le placer sur une petite plaque au four sec préchauffé à 220°C pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il devienne croustillant puis réservez-le.

Snacker les suprêmes de volaille à feu doux, préalablement assaisonnés, à l'aide d'une poêle et d'un peu d'huile d'olive, d'abord côté peau tout en appuyant dessus pour que le suprême reste bien droit pendant environ 3 à 4 minutes, puis retournez-le et terminez leur cuisson de l'autre côté.

Le dressage :

Disposez la piperade bien chaude dans une assiette creuse, tranchez le suprême de volaille à votre convenance et disposez-le dessus, puis ajouter le Chorizo croustillant en pluie, quelques feuilles de basilic et une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette.

L'astuce du Chef :

Pour les plus gourmands, n'hésitez pas à rajouter une belle noisette de beurre et à le laisser mousser une minute avant la fin de la cuisson du suprême de volaille avec une gousse d'ail écrasée, une branche de thym et une feuille de Laurier pour nourrir en goût les suprêmes.

EXCELLENTE DEGUSTATION !!!