



cette recette vous est proposée par **GÉRARD DEHAYE**  
[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)

L'art d'un Chef



# RECETTE

## SUPRÊMES DE POULET FERMIER POÊLÉ, DES POMMES DE TERRE AU LARD ET ASPERGES, JUS MONTÉ



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 suprêmes de poulet
- Huile de colza
- Beurre
- 1 tranche de lard fumé
- 500g de pommes de terre de petite taille
- 12 pointes d'asperges vertes
- 1 échalote
- 10cl de bouillon de volaille
- Vin blanc
- Sucre, sel, poivre
- Herbes fraîches

- Laver les pommes de terre et les piquer avec un couteau.
- Eplucher les asperges vertes et garder les pointes sur 8 cm.
- Cuire les pointes d'asperges dans de l'eau bouillante salée et légèrement sucrée.
- Faire sauter les pommes de terre à cru dans de l'huile et du beurre avec le jambon taillé en fine lanières avec un feu pas trop fort. A l'issue ajouter les pointes d'asperges vertes et réserver.
- Tailler les suprêmes de volaille en cubes.
- Dans une poêle mettre de l'huile et du beurre, faire chauffer et mettre les cubes de volailles.
- Les faire revenir et cuire au  $\frac{3}{4}$ . Les réserver.
- Mettre dans la poêle l'échalote ciselée. La faire revenir et déglacer à sec la poêle avec du vin blanc.
- Ajouter du bouillon de volaille et faire réduire. En final monter la sauce au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement et remettre les cubes de poulet pour les faire réchauffer.
- Réchauffer les pommes de terre aux asperges.
- Servir le poulet avec les pommes de terre et la sauce montée, décorer avec des herbes fraîches.

**Bon appétit !**

Vin  
conseillé :  
**Rosé d'Alsace**