

- 4 Suprêmes de poulets
- Olives noires 100g
- Tomates séchées 100g
- Riz basmati 400g
- Échalotes 75g
- Beurre 100g
- Radis 75g
- Chou-fleur 75g
- Carottes 75g
- Sel
- Poivre
- Huile de tournesol

1)

Éplucher et laver les carottes. Ciseler (très petits cubes) les échalotes. Hacher les tomates et olives et créer des petites têtes de chou-fleur, tailler les carottes en sifflets.

2)

Laisser le beurre dans un saladier au chaud pour pouvoir le rendre pommade (texture très crémeuse)

3)

Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter les échalotes ciselées et les suer (cuire sans coloration) durant 1 à 2 min sur un feu très doux.

4)

Verser le riz dans la sauteuse avec les oignons. L'enrober de beurre et le nacrer (translucide) en le remuant sans arrêt à l'aide d'une spatule. Mouiller avec le liquide bouillant. Assaisonner de thym en branches et de feuilles de laurier puis couvrir avec un couvercle. Cuire le riz au four à 190/200°C, durant 15 à 19 min.

5)

Dès que le beurre est en pommade, mélanger le avec la chapelure, les amandes hachées, les tomates et olives hachées.

6)

Manchonner les suprêmes pour améliorer la présentation puis décoller la peau des suprêmes pour pouvoir ensuite insérer la farce avec une poche à pâtisserie.

7)

Dans une poêle, faire colorer les suprêmes du côté peau jusqu'à obtenir une belle coloration

8)

Dans trois poêles différentes, répartir les légumes sur une seule épaisseur et ajouter le beurre en parcelles, après une légère cuisson sans coloration, mouiller à l'eau froide à hauteur des légumes. Et porter à ébullition et recouvrir d'un couvercle, laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau de cuisson.

9)

Égrener le riz avec une fourchette et incorporer les morceaux de beurre.

10)

Dans une assiette, disposer le riz ainsi que les légumes et le suprême farci à côté.