

Suprêmes de volaille rôtis aux épices

Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 suprêmes de volaille
- . 2 dl d'huile
- . Mélange d'épices (sel, curry, herbes de Provence, piment d'Espelette en poudre, cumin, poivre)
- . 2 dl de fond de veau
- . 5 cl de vinaigre balsamique
- . 20 g de sucre
- . 80 g de beurre

Temps de préparation : 15 minutes + 2 heures de marinade

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

Faire une marinade avec le mélange d'épices et l'huile et badigeonner les suprêmes. Disposer le tout dans un plat allant au four et laisser mariner au frais pendant 2 heures si possible.

La sauce :

Caraméliser le sucre avec le vinaigre, ajouter le fond de veau et cuire à consistance. Assaisonner de sel et de poivre, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver au bain marie.

Allumer le four à 180°C.

Cuire les suprêmes au four 10 à 15 mn selon la grosseur.

Présentation

Dans chaque assiette, mettre la sauce et disposer un morceau de viande au centre. Accompagner de légumes verts croquants.



Ma sélection de fromage
FORME D'AMBERT
FRANCE - AUVERGNE VACHE



« Mon vin préféré :
Côtes-du-Rhône, intense et épicé »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez intense de violette et de fruits noirs
relevé par des notes épicées. Bouche
ample avec une finale épicée.