

Suprême de volaille coco curry

riz madras, carottes rôties safran mandarine

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Suprêmes de volaille 8 pièces
Farine 0,050 Kg
Beurre 0,050 Kg
Huile d'olive 0,010 L
Sel, poivre , curry PM

SAUCE CURRY COCO

Oignon 0,200 Kg
Vin blanc 0,10 L
Fond blanc de volaille 0,50 L
Maïzena 0,010 Kg
Lait de coco 0,20 L
Curry PM
Beurre 0,050 Kg
Coco râpé pour finition 0,020 Kg

RIZ MADRAS

Riz 0,600 Kg
Beurre 0,080 Kg
Oignon 0,200 Kg
Fond blanc de volaille 0,75 L
Cannelle bâton 1 pièce
Sel PM
Raisins secs 0,05 Kg
Amandes effilées 0,05 Kg
Ananas tranche sirop 0,200 Kg

CAROTTES RÔTIES SAFRAN MANDARINE

 Voir fiche technique

PROGRESSION

1. Sauter à blanc les suprêmes de volaille

Flamber et manchonner les suprêmes de volaille. Assaisonner (sel, poivre , curry) et fariner les morceaux. Les raidir très lentement au beurre et huile d'olive dans un rondau bas (côté peau en premier). Les retourner, les blondir de nouveau et couvrir. Terminer la cuisson au four à 160°C durant 20 min.

2. Réaliser la sauce coco curry

S'assurer de la cuisson des suprêmes. Les débarrasser et les maintenir au chaud. Dégraisser partiellement le récipient de cuisson. Y ajouter l'oignon finement ciselé et le suer. Déglacer avec le vin blanc et le réduire des 2/3. Ajouter le fond blanc de volaille légèrement lié à la maïzena et le curry en poudre. Laisser réduire de manière à obtenir une consistance nappante. Ajouter le lait de coco, chauffer légèrement et passer la sauce au chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement. Monter légèrement la sauce au beurre en la vannant. Napper uniformément les morceaux et saupoudrer de coco râpé.

3. Réaliser le riz madras / [Riz pilaf](#)

Blanchir quelques secondes les raisins secs. Ciseler très finement les oignons. Réaliser une brunoise d'ananas. Faire un bouquet garni et découper un disque de papier. Marquer le [riz pilaf](#) en cuisson avec les raisins. Torrifier les amandes. En fin de cuisson du riz, l'égrener, rectifier l'assaisonnement, et ajouter la brunoise d'ananas et saupoudrer d'amandes effilées.

4. [Carottes rôties safran mandarine](#)

 Voir fiche technique

Notes :
