

Suprême de volaille au Dauphin, endives confites aux abricots



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

4 blanc de poulet
1 [Dauphin](#)
1 kg d'endives
1 oignon
125 g d'abricots secs
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym
1 cuillère à café de fond de volaille
1 cuillère à café de paprika
100 g de sucre roux
50 g de beurre
Sel et poivre

Pour la sauce :

10 cl de vin blanc
20 cl de crème liquide
1 cuillère à café de fond de volaille
1/2 cuillère à café de paprika
1/2 bottes d'estragon

Préparation

Le Dauphin, qui adopte la forme d'un croissant et surtout d'un poisson, est toujours un pur délice au goût relevé. Il est fait à partir de pâte de Maroilles non affiné, malaxé et mélangé avec girofle, poivre, estragon ou encore persil, laissant sur la langue une longue empreinte aromatisée.

Lavez, égouttez et émincez les endives finement. Epluchez et émincez l'oignon. Coupez les abricots en 2. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon, les abricots et ajoutez les endives et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre et laissez cuire à nouveau 5 minutes. Ajoutez le thym, le fond de volaille, le paprika, le sel et le poivre. Laissez compoter 10 minutes. Egouttez en gardant le jus de cuisson et réservez au chaud.

Le Dauphin, qui adopte la forme d'un croissant et surtout d'un poisson, est toujours un pur délice au goût relevé. Il est fait à partir de pâte de Maroilles non affiné, malaxé et mélangé avec girofle, poivre, estragon ou encore persil, laissant sur la langue une longue empreinte aromatisée.

Préparez la sauce. Ecrasez le Dauphin dans une casserole, ajoutez le vin blanc, faites frémir à feu moyen, ajoutez le fond de volaille, remuez et ajoutez la crème liquide, laissez cuire 5 minutes, ajoutez le paprika, le sel, le poivre et laissez réduire 10 minutes en surveillant. Lavez, essorez et ciselez l'estragon. Filtrez la sauce et réservez.

Le Dauphin, qui adopte la forme d'un croissant et surtout d'un poisson, est toujours un pur délice au goût relevé. Il est fait à partir de pâte de Maroilles non affiné, malaxé et mélangé avec girofle, poivre, estragon ou encore persil, laissant sur la langue une longue empreinte

aromatisée.

Faites cuire les blancs de poulet bien dorés dans le beurre, sortez-les lorsqu'ils sont cuits. Videz le gras de la sauteuse, remettez les blancs, versez le vin blanc, ajoutez le fond de volaille et le jus de cuisson des endives, laissez cuire 20 minutes.

Dressez les assiettes avec les endives, les blancs de poulet égouttés, la sauce et saupoudrez avec l'estragon ciselé. Servez aussitôt.

Le Dauphin, qui adopte la forme d'un croissant et surtout d'un poisson, est toujours un pur délice au goût relevé. Il est fait à partir de pâte de Maroilles non affinée, malaxée et mélangée avec girofle, poivre, estragon ou encore persil, laissant sur la langue une longue empreinte aromatisée.

Une recette selon Marc Labourel.