

Poulet gratiné à la fourme, jus au porto parfumé à la truffe, poêlée d'asperges et épinards

Blanc de poulet cuit avec de la fourme et servi avec un jus aromatisé au porto et à la truffe, accompagné d'une poêlée d'asperges et d'épinards frais.

X 6 Personnes 10 mn

Blanc(s) de poulet : 6 pièce(s) Fourme d'Ambert : 150 gramme(s) Echalote(s) : 1 pièce(s) Porto rouge : 15 centilitre(s) Fond brun de volaille : 20 centilitre(s) Beurre doux : 20 gramme(s) Huile de truffe blanche : 1 centilitre(s)

Pour la garniture :

Asperge(s) vertes(s) : 2 botte(s) Beurre doux : 30 gramme(s) Pousse(s) d'épinard : 300 gramme(s) Sel fin : 10 Pincée(s) Moulin à poivre : 10 Tour(s) Huile d'olive : 3 centilitre(s)

Pour le poulet :

Préchauffer le four à 200 °C.
Éplucher et ciseler l'échalote.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, colorer les blancs de poulet sur chaque face, les saler et les poivrer. Les enfourner ensuite pendant 8 min, puis les laisser reposer.

Dans la même poêle, faire suer l'échalote avec une pincée de sel, puis déglacer au porto. Réduire de moitié puis ajouter le fond de volaille. Réduire de nouveau de moitié, puis lier le jus au beurre. Stopper le feu et pulvériser quelques gouttes d'huile de truffe blanche.

Préchauffer le four en mode gril.

Couper la fourme en 6 tranches, puis déposer chaque tranche sur le poulet et gratiner le tout au four pendant 1 min.

Pour la garniture :

Éplucher les asperges et enlever la partie blanche et dure.

Dans une poêle, disposer les asperges et les recouvrir d'eau à mi-hauteur, ajouter 15 g de beurre et du sel. Cuire jusqu'à totale évaporation de l'eau. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.

Dans une autre poêle, faire chauffer le beurre puis ajouter les épinards et cuire durant 2 min. Saler et poivrer.

Pour le dressage :

Sur une assiette plate, dresser le poulet gratiné avec le jus au porto, puis disposer les asperges sur un lit d'épinards.

Le plus du chef pour réussir votre Poulet gratiné à la fourme, jus au porto parfumé à la truffe, poêlée d'asperges et épinards

Vous pouvez cuire le poulet pendant 6 min, puis ajouter la fourme et poursuivre la cuisson au four sans la passer sous le gril. Vous pouvez utiliser des brisures de truffes pour la sauce.