

Lanières de poitrine de poulet aux champignons et bacon, demi-glace crémée et infusée au romarin, crostini à l'huile d'olive |

Recette pour 12 Tapas

Description

Lanières de poulet accompagnées d'une sauce crémée infusée au romarin et à l'ail. Une garniture de lardons et champignons pour finaliser.

L'astuce du chef

Voilà une base de recette qui peut être accompagnée de boeuf, veau ou porc, choisissez une pièce de viande qui demande peu de cuisson.

Il vous est possible aussi d'infuser la sauce avec du thym.

Ingrédients

Poulet

- 600 Gr Poitrine de poulet
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Sauce

- 250 Ml Demi-glace de veau
- 2 Branche(s) Romarin
- 5 Gousse(s) Ail écrasé
- 100 Ml Crème 35%
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Garnitures et crostini

- 120 Gr Bacon
- 200 Gr Champignons de paris
- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 12 Pincée(s) Pousse de pois
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez la poitrine de poulet en lanières.

Écrasez les gousses d'ail en chemise (gardez la peau).

Coupez le bacon en lardon (taille julienne).

Essuyez les champignons avec un linge humide, ensuite les émincer.

Détaillez de belles tranches fines de baguette

Poulet

Assaisonnez de sel les lanières de poulet, les saisir dans une poêle chaude avec de l'huile, une fois bien coloré, les débarrasser sur une plaque de four.

Au moment de servir, les passer 3 à 4 minutes dans le four, à la sortie, les plonger dans la sauce, gardez le tout au chaud.

Sauce

Dans une casserole, faite revenir dans un peu de beurre les gousses d'ail écrasées, ajoutez-y les branches de romarin.

Versez ensuite la demi-glace de veau, laissez réduire un peu.

Ajoutez la crème, laissez mijoter 5 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Garnitures et crostini

Garnitures

Faites revenir les lardon dans une poêle chaude sans matière grasse.

Les débarrasser sur une assiette avec papier absorbant.

Dans la même poêle, sautez les champignons de Paris, assaisonnez de sel, leur donner une belle coloration (si vous manquez de matière grasse, ajoutez de l'huile de canola et du beurre).

En fin de cuisson mélangez avec les lardons, gardez au chaud.

Crostini

Étalez les tranches sur une plaque de four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre. Placez-les dans le four pour 6 à 7 minutes, attention à la coloration.

Montage et finitions

Dans une vaisselle, déposez quelques lanières de poulet, parsemez de lardons et champignons.

Arrosez le tout de la sauce infusée au romarin et à l'ail

Déposez pour finalisez la pousse de pois et deux crostini.

Bon appétit!