

Suprême de dinde en croûte de moutarde aux fines herbes, oignons perlés, purée de fèves au lard au lard

Recette pour 4



Description

Un suprême de dindon du Québec garni de moutarde Maille aux fines herbes et panko, accompagné d'une purée fine de fèves au lard et d'oignons perlés glacés à la cassonade et bouillon de volaille.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour le suprême de dindon du Québec glacé à l'érable

- 4 Unité(s) Suprême de dinde avec la peau
- 30 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 60 Ml Moutarde maille aux fines herbes
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la purée de fèves au lard

- 1 Unité(s) Échalote
- 60 Ml Vin blanc
- 1 Conserve(s) Fèves au lard
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour les oignons perlés

- 16 Unité(s) Oignon perlé
- 125 Ml Bouillon de poulet
- 30 Gr Cassonade
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la garniture (optionnel)

- 1 Poignée(s) Roquette
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez les oignons perlés. Ciselez l'échalote. Mélangez le panko et la moutarde Maille aux fines herbes.

Préparation des suprêmes de dindon

Assaisonnez les suprêmes de dindon du Québec de sel et poivre. Faites-les saisir côté peau dans une poêle chaude avec un filet d'huile végétale. Retournez les suprêmes et faites-les dorer côté chair. Transférez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, puis badigeonnez le côté peau avec le mélange de moutarde aux fines herbes et panko. Mettez au four pour 15 à 20 minutes.

Préparation des oignons perlés

Placez les oignons dans une petite casserole avec le bouillon de poulet et la cassonade et cuire à découvert jusqu'à absorption complète du liquide afin de glacer les petits oignons. Vérifiez leur cuisson avec la pointe d'un couteau et rajoutez un peu de bouillon de poulet au besoin.

Préparation de la purée de fèves au lard

Dans une petite casserole, faites suer l'échalote, déglacez avec le vin blanc et réduire de moitié. Ajoutez les fèves au lard et cuire 10 minutes à feu doux. Réduisez en purée à l'aide du mélangeur à main et ajustez la texture avec un peu de bouillon de poulet au besoin.

Dressage de vos assiettes

Tranchez les suprêmes. Faites un trait de purée de fèves au lard au fond de votre assiette, déposez-y votre suprême de dinde et déposez quelques oignons perlés autour. Décorez de quelques feuilles de roquette.

Bon appétit!