

Suprême de volaille farcie au fromage bleu et figue, tomates grillées et herbes fraîches

Recette pour 4 personnes

Description

Suprême de volaille farci au fromage bleu et figue. Avec une sauce au poivron rouge¹ et vin blanc, accompagné de pommes de terre douces au gras de canard et romarin. Tomates grillées aux fines herbes.

L'astuce du chef

Quand nous parlons de chaleur indirect, nous faisons allusion à la petite grille qui est placée au-dessus de la grosse grille juste sous le couvercle du BBQ.

Attention, sur le BBQ, la surveillance et de mise, les aliments peuvent brûler très rapidement.

Ingrédients

Poitrine de poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 160 Gr Fromage bleu
- 8 Unité(s) Figues séchées
- 6 Unité(s) Dattes

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre douces

- 3 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 60 Gr Gras de canard
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Branche(s) Romarin

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce

- 3 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 125 Ml Vin blanc

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Tomates

- 6 Unité(s) Tomate
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 4 Brin(s) Thym
- 45 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Poitrines de poulet

Couper les figues en quartier et les dattes en deux.
Détailler le fromage en tranche.

Faites une incision dans la poitrine de volaille, façon porte feuille, bien les ouvrir.

Farcir de 5 morceaux de figue et de 2 morceaux de dattes suivant la grosseur.

Ajouter le fromage bleu, bien refermer la poitrine, placer les poitrines farcies dans le frigo, une heure idéalement. (cela va aider à ce que le poulet ne s'ouvre pas à la cuisson)

Préchauffer le BBQ à 400°F, cuire les poitrines sur chaque face environ 3 minutes.

Poursuivre la cuisson en chaleur indirecte durant environ 6 à 10 minutes.

Laisser reposer les poitrines 5 minutes pour attendrir la chair et les garder juteuses.

Sauce

Hacher finement l'ail et l'échalote, détailler le poivron en dés. Faites revenir vos échalotes et ail dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, ajouter rapidement les dés de poivrons. Cuire quelques minutes, déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer l'alcool à feu doux à couvert, durant environ 10 à 15 minutes. Passer l'ensemble dans un blender pour obtenir votre sauce à la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Pommes de terre douces

Peler les pommes de terre et les couper en cubes d'un demi-pouce. Effeuillez le romarin, dans un bol, enrober les cubes de pommes de terre de gras de canard. Ajouter les feuilles de romarin, l'oignon rouge émincé, puis assaisonner de sel et de poivre. Placer le mélange sur une plaque de four, puis la placer sur le BBQ à 400°F durant 30 minutes. Mélanger régulièrement les pommes de terre.

Tomates

Ciseler finement les échalotes, effeuiller le thym, ajouter l'ail haché et bien mélanger. Enlever le pédoncule des tomates et les détailler en deux sur l'équateur. Bien arroser les tomates d'huile d'olive et les assaisonner. Déposer sur toute la surface de la tomate, la garniture aromatique. Placer les tomates sur le BBQ, en position de chaleur indirecte, à une moyenne de 350°F durant 15 à 20 minutes environ, cela dépendra de la grosseur de ces dernières.

Bon appétit!