Blanc de poulet en croûte de noix sur une sauce crème aux poires et à la moutarde

Ingrédients

Pour 4 personnes

75 g de noisettes
25 g de lard cru
2 2 brins de thym
85 g de beurre mou
25 g chapelure de pain
sel, poivre du moulin
1 grand oignon
4 blancs de poulet
2 cs de beurre à frire
2.5 dl de vin blanc
2 dl de bouillon de volaille
1 dl de crème
2 cs de Sandro Vanini Mostarda Purée poire

Préparation

Hachez les noisettes à une finesse moyenne. Hachez très finement le lard cru. Effeuillez le thym et hachez-le également finement. Mélangez les noix, le bacon, le thym, le beurre et la chapelure. Assaisonnez le mélange avec du sel et du poivre. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Pelez et hachez finement l'oignon. Assaisonnez les poitrines de poulet avec du sel et du poivre. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir les blancs de poulet pendant 1 minute de chaque côté. Placez-les dans un plat à gratin graissé.

Faites sauter l'oignon dans les jus de cuisson. Déglacer avec le vin blanc et le bouillon et réduire d'un tiers.

Préchauffez votre four à 220 °C.

Enduisez les blancs de poulet du mélange de noisettes et faites-les cuire au milieu du four pendant environ 10 à 12 minutes.

Ajoutez la crème et faites cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajoutez le Sandro Vanini Mostarda Purée Poire et réduisez la sauce en purée avec un mixeur manuel. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Servez les poitrines de poulet avec la sauce et servez immédiatement.

Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch