

# Suprême de dinde, sauce foie gras

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

PREPARATION : 20 min

CUISSON : 15 min

4 suprêmes de dinde avec la peau  
40 g de foie gras cru  
10 cl de champagne  
5 cl de crème fraîche liquide  
20 cl de fond blanc de volaille  
5 g de gingembre frais  
1/4 de jus d'un citron  
sel, poivre



## PROGRESSION DE LA RECETTE

Salez les suprêmes de dinde et faites-les colorer, côté peau vers le bas.

Mettez-les ensuite dans une cocotte et ajoutez la moitié du champagne et du fond blanc de volaille.

Pelez et râpez le gingembre. Ajoutez-le dans la cocotte.

Couvrez la cocotte et faites cuire à feu moyen pendant 7 minutes environ.

Au bout de ce temps, retirez les suprêmes de volaille de la cocotte et réservez-les au chaud.

Ajoutez dans la même cocotte la crème fraîche liquide, le reste de champagne et de fond blanc de volaille. Laissez réduire de moitié sur feu doux.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin, puis ajoutez le foie gras cru coupé en dés et le jus de citron.

Mixez le mélange afin d'obtenir une sauce bien émulsionnée et mousseuses.

Coupez les suprêmes de dinde et placez-les dans les assiettes. Nappez-les de sauce et servez.

## INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

## CONSEILS ET ASTUCES

Choisir du foie gras de canard entier de préférence.

Ajoutez à la recettes des Champignons

## CHOISIR LE BON VIN

Le suprême de volaille au foie gras est un plat haut de gamme qui doit être associé à un grand vin comme un Châteauneuf-du-Pape blanc, un bon Hermitage blanc, ou encore un Montrachet..

 **MAISON PETIT**  
Boucherie & Charcuterie  
Depuis 1988

Passer votre commande au **02 35 80 98 57**

Site marchand : <http://maisonpetit.fr>

Voir les recettes : [www.boucherie-leshalles-isneauville.com](http://www.boucherie-leshalles-isneauville.com)