

Suprêmes de chapon, chataîgnes à la crème et zestes de citron



Suprêmes de chapon, chataîgnes à la crème et zestes de citron

Ingrédients pour 4 personnes :

4 suprêmes de chapon 500 g de châtaignes prêtes à cuire 15 cl de crème liquide 3 cuillères à soupe de fond brun de veau 40 cl de bouillon de volaille

1/2 citron bio 3 branches de persil plat Huile Sel, poivre

Préparation :

Saler les suprêmes de chapon sur toutes les faces.

Dans une grande poêle, faire chauffer un peu d'huile et faire dorer sur toutes les faces la viande

Pendant ce temps, faire réchauffer les châtaignes dans le bouillon de volaille à feu doux. Lorsque les suprêmes sont dorés, les débarrasser sur un plat. Baisser le feu, verser la crème et ajouter le fond de veau. Bien mélanger puis remettre la viande dans la poêle.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Détailler les zestes de citron à l'aide d'un couteau.

Égoutter les châtaignes et les ajouter dans la poêle. Laisser cuire guelques instants en mélangeant délicatement l'ensemble. Rectifier l'assaisonnement en sel. poivrer.

Disposer la viande dans les assiettes. Ajouter les châtaignes avec la sauce à la crème. Parsemer de zestes de citron et de quelques pluches de persil plat.

Servir de suite!



