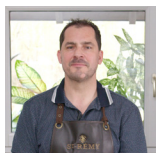




RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Laurent Surut,
Chef du restaurant Belle rive/
Chef of the Belle rive restaurant
Angers, France



SUPRÊME DE VOLAILLE EN CROÛTE DE NOISETTE, CRÈME ST-RÉMY® & MOUTARDE

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 30 g de beurre
- 20 g d'huile
- 1 gousse d'ail
- romarin
- 2 suprêmes de volaille
- quelques carottes nouvelles
- **brandy St-Rémy®** 40% vol.
- 100 g de crème
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- sel, poivre
- croûte de noisette : 50 g de poudre de noisette, 30 g de beurre et 30 g de chapelure de pain

PREPARATION

Préparer la croûte de noisette : ramollir le beurre en pommade, mélanger la chapelure et la poudre de noisette. Étaler finement et couper à l'aide d'un emporte-pièce à la taille de la volaille.

Dans une poêle, faire revenir dans du beurre, de l'huile, de l'ail et du romarin, les suprêmes de volaille.

Les faire colorer avec des carottes nouvelles pendant environ 10 à 12 minutes.

Assaisonner de sel et de poivre.

Lorsque la cuisson est terminée, flamber au **brandy St-Rémy®**. Disposer les suprêmes de volaille et les carottes dans un plat allant au four.

Poser sur les suprêmes une croûte de noisette et faire griller au four pendant 15/20 secondes au grill.

Préparer la sauce : Verser la crème dans une casserole, ajouter le **brandy St-Rémy®** et la moutarde à l'ancienne.

Dressage : Verser un peu de sauce au fond d'une assiette. Placer le suprême de volaille, quelques carottes et décorer d'un brin de romarin.

POULTRY SUPREME WITH HAZELNUT CRUST, ST-RÉMY® CREAM & MUSTARD

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 30 g butter
- 20 g oil
- 1 clove garlic
- rosemary
- 2 poultry supremes
- some new carrots
- **St-Rémy® Brandy** 40%
- 100 g cream
- 1 teaspoon old-fashioned mustard
- salt, pepper
- Hazelnut crust: 50 g hazelnut powder, 30 g butter and 30 g bread crumbs

PREPARATION

Prepare the hazelnut crust: soften the butter, mix the bread crumbs and hazelnut powder. Spread thinly and cut with a cookie cutter to the size of the poultry.

In a pan, fry the poultry supremes in butter, oil, garlic and rosemary.

Brown with new carrots for about 10 to 12 minutes.

Season with salt and pepper.

When cooked, flambé with **St-Rémy® Brandy**.

Place the poultry supremes and carrots in a baking dish.

Place a hazelnut crust on top and grill for 15/20 seconds.

Prepare the sauce: Pour the cream into a saucepan, add the **St-Rémy® Brandy** and old-fashioned mustard.

Dressing: Pour a little sauce at the bottom of the plate. Place a poultry supreme, some carrots and decorate with a sprig of rosemary.



www.remycointreaugastronomie.com