



Spécial Barbecue !



Ingrédients

- 4 filets de poulet avec peau
- 300 gr de trio de riz (complet - blanc - sauvage)
- Fond de volaille
- 500 gr de champignons
- 1 échalote
- 1 filet de cognac
- 2,5 dl de crème culinaire
- Beurre
- Quelques mini courges
- Quelques mini carottes
- Quelques asperges
- Sel/poivre

Le conseil vin de Pascal Carré



Château Jean Faux 2016
Les sources

Origine : France / Bordeaux
Cépage : Merlot, Cabernet franc
Température de service : 14°C

Volaille sauce archiduc



4 personnes



20 minutes



Kamado

- Faire chauffer le barbecue Kamado à 100°C. Ajouter éventuellement des copeaux de bois sur les braises. Badigeonner d'huile d'olive les filets de poulet. Saler et poivrer. Sur la grille du barbecue, déposer la viande côté peau sur la face brillante d'une feuille d'aluminium. Rabattre le couvercle. Laisser la viande colorer. Elle sera cuite à cœur à 72°C.
- Cuire le trio de riz dans du bouillon de volaille.
- Pour la sauce archiduc, détailler les champignons en lamelles. Faire fondre du beurre dans une poêle et saisir les champignons quelques minutes avec l'échalote émincée. Lorsque les champignons sont bien bruns, déglacer avec un trait Cognac. Ajouter un peu de crème culinaire. Laisser réduire. Saler et poivrer.
- Préparer quelques accompagnements. Blanchir les légumes (mini courges, mini carottes, asperges,...). Les badigeonner d'huile d'olive. Les colorer un peu sur la plancha.



Retrouvez toutes les recettes en replay sur :
www.tvlux.be/table-et-terroir_c_322.html

