



Volailles farçies et St Jacques roties, gaufre de butternut, pickles oignon et jus de Tomme d'Anjou *pour 8 personnes*

Préparation

- 4 suprêmes de volailles fermière
- 4 oeufs
- 50 gr de crème liquide
- sel, poivre, curcuma, aneth

Enlever le petit filet du suprême de volaille. Faire une farce avec l'œuf, la crème, le curcuma et l'aneth. Décoller la peau et farcir la volaille. Cuire 5 min à couvert.

- 1 butternut

Couper 8 disques dans le haut du butternut, cuire à la vapeur et faire une purée. Mélanger 500 gr de purée avec 50 gr de beurre, 30 gr de lait, 3 œufs, 4 blancs montés, 100 gr de farine, sel et muscade. Cuire dans un gaufrier.

- 8 oignons rouges
- 200 gr de vinaigre blanc
- 50 gr de grenadine
- 400 gr de Tomme d'Anjou
- 100 gr de lait
- 100 gr de crème
- 16 St Jacques

Emincer les oignons, chauffer le vinaigre et la grenadine, verser sur les oignons. Chauffer la Tomme, le lait et la crème. Mixer. Cuire les St Jacques quelques minutes de chaque côté.



*Faites preuve
d'imagination pour
monter vos assiettes !*