

Poitrine de poularde de maïs demi-deuil

pour 4 personnes

- 4 poitrines de poularde de maïs avec base de l'aile
- 40 g de tranches de truffe à env.1 mm d'épaisseur
- 1,5 l de bouillon de volaille



SAUCE

- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 30 cl de bouillon de volaille (fond)
- 30 cl de lait
- 40 cl de crème à 35 %
- 40 g de tranches de truffe ou de petites lamelles
- 200 g de riz
- quelques pois mangetout

Placer les tranches de truffe (aussi noires que possible, au mieux congelées) sous la peau de la poularde, ne pas détacher trop de peau. Pocher dans le bouillon de volaille pendant 20 à 30 min.

Préparer la sauce béchamel et y ajouter les tranches ou les lamelles de truffe.

Cuire le riz couvert dans 30 cl d'eau salée pendant 12 min.

Dresser le riz dans un anneau sur une assiette, y ajouter la poitrine de poularde et recouvrir d'un peu de sauce. Servir le reste de la sauce séparément. Ajouter les pois mangetout en garniture, les couleurs dominantes doivent être le blanc et le noir (demi-deuil).

Nous recommandons d'accompagner ce plat avec un pinot noir de Bavière.