

Suprême de volaille contisé à la Tomme de Savoie et sa cocotte de légumes d'antan aux fruits secs

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 filets de poulet avec le manchon et la peau
- 150 g de Tomme de Savoie
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel et poivre
- 3 oignons nouveaux
- 400 g de topinambours
- 400 g de salsifis
- 1 potimarron
- 1 gousse d'ail
- Huile d'arachide
- 20 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 litre d'eau
- 1 citron jaune
- 50 g d'abricots secs
- 50 g de figues séchées
- 50 g d'amandes effilées

Coupez la Tomme de Savoie en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.

Préparez chaque filet de volaille :

Parez légèrement la peau. Placez sous la peau de chaque volaille une tranche de Tomme de Savoie. Assaisonnez de sel et de poivre.

Dans une poêle, versez une cuillère à soupe d'huile, posez les filets côté peau dans la poêle, cuisez à feu doux 6 min. Retournez les filets et poursuivez la cuisson 6 autres min. Stoppez le feu et laissez reposer 10 min.

Coupez les abricots secs et les figues séchées en 4. Epluchez les salsifis, taillez-les en tronçons de 2 cm et cuisez-les dans un blanc (30 g de farine, un litre d'eau et le jus d'un citron) pendant 20 min. Epluchez et coupez en 4 les topinambours. Epluchez le potimarron et coupez-le en cubes de 1 cm de côté.

Lavez les oignons nouveaux, ciselez finement la partie verte (la cive) et coupez en deux les bulbes.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les bulbes d'oignons avec un peu d'huile d'arachide et 1 gousse d'ail, ajoutez le beurre et couvrez. Faites revenir les topinambours à feu doux pendant 5 min. Ajoutez le potimarron et laissez mijoter encore 5 min. Pour terminer, ajoutez les salsifis et laissez cuire encore quelques instants. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre et incorporez les fruits secs.

- **Suggestion de présentation** : Dressez dans de grandes assiettes, des dômes de légumes d'antan et un suprême de volaille à la Tomme de Savoie par personne.