

Tartare de Suprême de Volaille Fermière au Vin Jaune et Légumes Croquants

Préparation : 30 min.

Cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes

- **2 suprêmes de volaille (env. 180 g)**
- **2 dl de Vin Jaune**
- **30 g de : carottes-poireaux-champignons**
- **2 cuillères à soupe de ciboulette hachée**
- **1 cuillère à café de marjolaine hachée**
- **50 g d'amandes de noisettes écrasées**
- **1 dl huile de noix**
- **1 dl crème battue**
- **1 échalote et 2 gousses d'ail**
- **Poivre**
- **1 cuillère à soupe de persil haché**
- **1 cube de bouillon de poule**

Couper en petite brunoise (très petits dés) carottes, poireaux, champignons échalotes et ail. Faire chauffer le Vin Jaune avec l'huile de noix et le bouillon cube.

Ajouter les légumes et le poivre, laisser frémir pendant 5min.

Escaloper les suprême de volaille en trois, les laisser mariner dans le bouillon jusqu'à refroidissement.

Couper la volaille en cube, la mélanger aux légumes égouttés et aux herbes hachées, incorporer quelques gouttes d'huile de noix et du Vin Jaune, la crème battue et les fruits secs.

Dresser dans un petit cercle en pressant bien le tartare de volaille.

Agrémenter d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et au Vin Jaune. .

Bon appétit.