

Accord avec notre Tavel cuvée “La Dame rousse”

Suprême de volaille aux truffes et topinambour.



Pour 8 personnes :

suprêmes de volaille
1 botte de salsifis
8 pièces de navet or
2 pièces de radis noir
bouquet garni
500 g topinambour
QS truffe en brisure

8 œufs
sel
poivre
gros sel
500 g lait
500 g crème

Préparation :

- Eplucher les légumes
- Tailler le manchon
- Faire une incision dans le blanc de volaille et introduire l'os des volailles.
- Mettre dans un rondeau, les suprêmes, les légumes taillés, bouquet garni, gros sel.
- Laisse cuire 3 à 4 heures
- Eplucher les topinambours
- Mettre à cuire dans l'eau bouillante (comme pommes de terre)
- Egoutter et mixer, saler, poivrer
- Dans une jatte, mettre œufs, le lait, la crème, la brisure de truffe et la purée de topinambour.
- Mettre à cuire dans un plat beurré à 110 ° pendant 25 minutes. Réserver
- Tailler la royale de topinambour et dresser.
- N'oubliez pas de vérifier l'assaisonnement du bouillon et des légumes.

à accorder avec un **TAVEL LA DAME ROUSSE** du Domaine de la Mordorée

Recette créée par le chef Richard DAULAY
Hôtel *** Restaurant du Château de la Tour

2 Avenue de la Libération 33410 BEGUEY
France

tel : 05 56 76 92 00

