
TARTARE DE SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU VIN JAUNE ET LÉGUMES CROQUANTS

RESTAURANT LE MIRABILIS - 41, GRANDE RUE - 39570 MIREBEL - Tél : 03 84 48 24 36 - Fax : 03 8448 22 25

CHEF : HUGO MEYER - <http://www.lemirabilis.com>

VIANDE ■ POUR 4 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION ■ 30 MN CUISSON



2 suprêmes de volaille d'environ 180 g ■ 1 dl huile de noix ■ 2 dl Vin Jaune ■ 1 dl crème battue ■ 30 g carottes ■ 30 g poireaux ■ 30 g champignons ■ 1 échalote et 2 gousses d'ail ■ poivre vert au jus ■ poivre rose au jus ■ 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée ■ 1 cuillère à café de marjolaine hachée ■ 1 cuillère à soupe de persil haché ■ 1 cube de bouillon de poule ■ 50 g d'un mélange d'amandes effilées et de noisettes écrasées

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, donner un bouillon ■ Ajouter la brunoise de légumes et les deux poivres, laisser frémir pendant cinq minutes ■ Escaloper les suprêmes de volaille en trois, les laisser mariner dans le bouillon jusqu'à refroidissement ■ Couper ensuite la volaille refroidie en cubes, la mélanger aux légumes égouttés et aux différentes 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 ■

Vin conseillé :

Côtes du Jura Savagnin.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Vin Jaune



L'huile de noix et les fruits secs du plat s'accordent au mieux avec un Savagnin pur.

Si l'on préfère un vin plus puissant, un Vin Jaune relèvera l'aspect sous bois et plantes aromatiques de ce Tartare.