



---

## Suprême de volaille fermière aux herbes, gelée de poivron jaune à l'estragon

*Chicken breasts with herbs, yellow pepper jelly with tarragon*

Yoann Wojnarowicz

*Chef Exécutif  
Executive chef*



# Suprême de volaille fermière aux herbes, gelée de poivron jaune à l'estragon

## Chicken breasts with herbs, yellow pepper jelly with tarragon

### SUPRÊMES DE VOLAILLE AUX HERBES

Botte d'estragon frais	1
Botte de cerfeuil frais	½
Feuilles de basilic frais	15
Suprêmes de volaille fermière	3
Sel	
Poivre	

Hacher l'estragon avec et le cerfeuil. Enlever la peau de 3 beaux suprêmes de volaille et inciser coté chair dans la longueur du filet afin de pouvoir déposer le mélange estragon, cerfeuil. Assaisonner et rouler en boudin dans un papier film puis pocher dans une eau à 65°C jusqu'à atteindre 63°C à cœur. Refroidir puis envelopper la volaille dans les feuilles de basilic, rouler en papier film et prendre au grand froid quelques minutes.

### GELÉE DE POIVRON JAUNE

Purée de poivron jaune PONTHER	1000g
Gélatine	20g
Feuilles d'estragon frais	10
Sucre	70g
Sel fin	
Poivre blanc du moulin	

Prélever un tiers de la purée de poivron jaune PONTHER et la porter à ébullition avec les feuilles d'estragon. Attendre 2 minutes, retirer l'estragon et ajouter la gélatine ramollie. Sucrez légèrement et assaisonner au sel fin et poivre blanc.

Dans petit moule demi-cylindrique, couler la gelée de poivron jaune sur 1cm d'épaisseur et prendre au grand froid. Déposer la volaille au centre et recouvrir de gelée de poivron jaune.

### PIQUILLOS FARCI

Fromage de chèvre frais	150g
Crème liquide (35% de matière grasse)	10cl
Purée de poivron jaune PONTHER	45g
Piquillos	8

Au batteur, mélanger le fromage de chèvre frais avec la crème liquide. Ajouter la purée de poivron jaune PONTHER. Farcir les piquillos à la poche à douille.

### DRESSAGE

Démouler soigneusement les filets de volaille et découper 4 belles tranches par filet. Au pinceau, décorer l'assiette d'un trait de pistou et déposer 2 tronçons de volaille et un piquillo farci.

### CHICKEN BREASTS WITH HERBS

Bunch of fresh tarragon	1
Bunch of fresh chervil	½
Fresh basil leaves	15
Chicken breasts	3
Salt	
Pepper	

Chop the tarragon and chervil together. Remove the skin from the three chicken breasts. On the skinned side, make a cut the length of the breast for the tarragon and chervil mixture. Season and roll into a paper film casing, then poach in water 65°C until the breasts reach 63°C in the centre. Cool, then wrap the chicken in the basil leaves, roll in paper film and put in freezer for a few minutes.

### YELLOW PEPPER JELLY

PONTHER yellow pepper puree	1000g
Gelatine	20g
Fresh tarragon leaves	10
Sugar	70g
Fine salt	
Freshly ground white pepper	

Remove a third from the PONTHER yellow pepper puree, and bring the other 2/3 to boil with the tarragon leaves. Cook for 2 minutes, pull out the tarragon, and add the softened gelatine. Lightly sugar and season with fine salt and white pepper.

In a small half-cylinder mould, pour the yellow pepper jelly 1cm thick and put it in the freezer. Place the chicken in the middle and cover with yellow pepper jelly.

### STUFFED PIQUILLO PEPPERS

Fresh goat cheese	150g
Single cream (35% fat)	10cl
PONTHER yellow pepper puree	45g
Piquillo peppers	8

Whisk together the fresh goat cheese with the single cream. Add the PONTHER yellow pepper puree. Stuff the peppers using an icing bag.

### PRESENTATION

Carefully unmould the poultry breasts and cut 4 generous slices per breast. Use a brush to decorate the plate with a bit of pistou soup. Place 2 pieces of chicken and 1 stuffed pepper on it.

